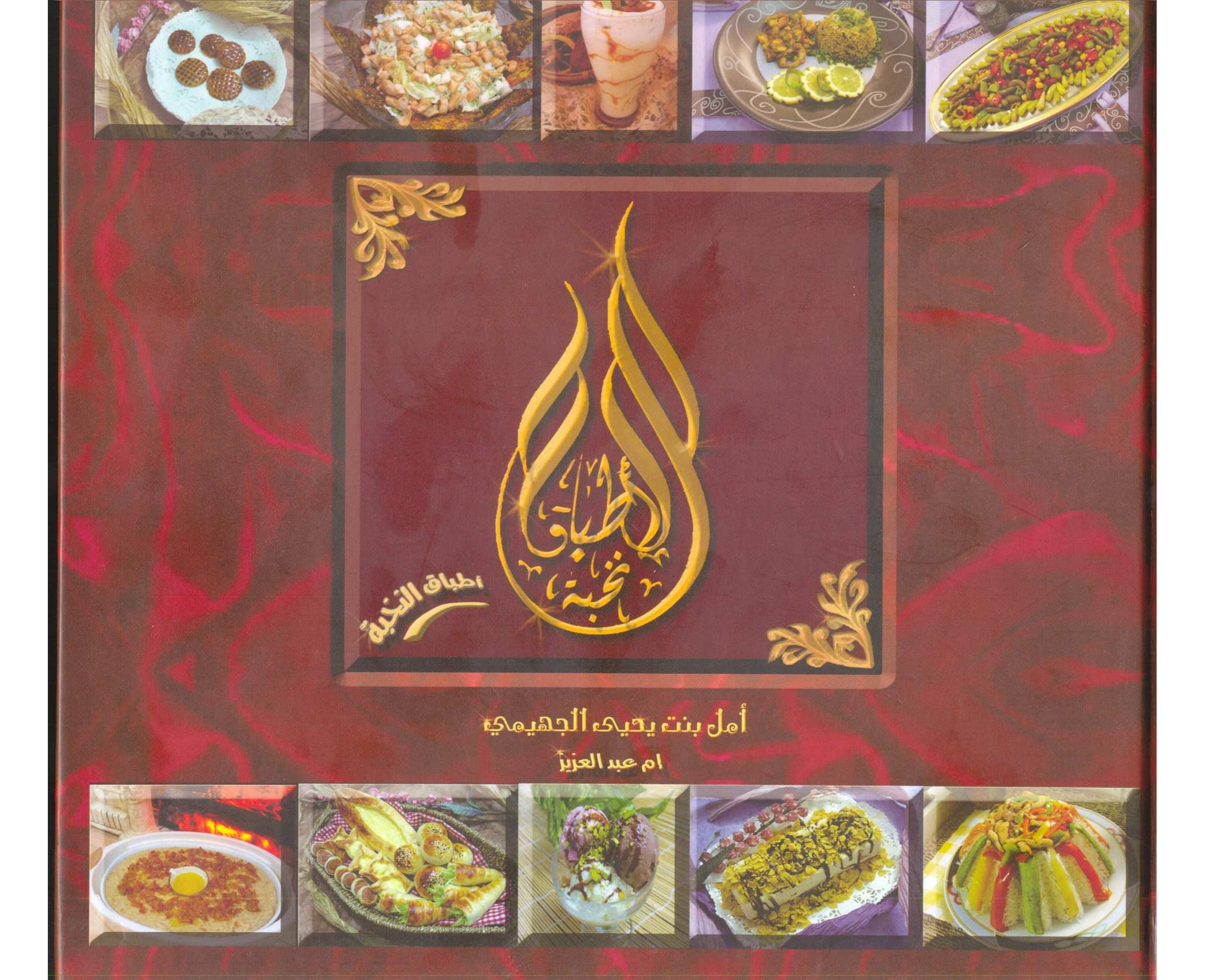


أطباق نخبة
أطباق النخبة
أمل بنت يحيى الجهيمي
ام عبد العزيز

التمهيد

أولاً: المكاييل المعتمدة في هذا الكتاب:

1] الكأس :

هو كأس الجبن السائل وسعته تقريباً (250) مل (الصورة 1).

2] الملعقة :

إذا ذكرت (ملعقة) فالمقصود ملعقة الأكل المعروفة. أما ان كانت غير ذلك فسأحددها ، وهي رقم 1 في (الصورة 2).

3] الملعقة الصغيرة :

هي ملعقة تناول الحلى وهي رقم 2 في (الصورة 2).

4] ملعقة الشاي :

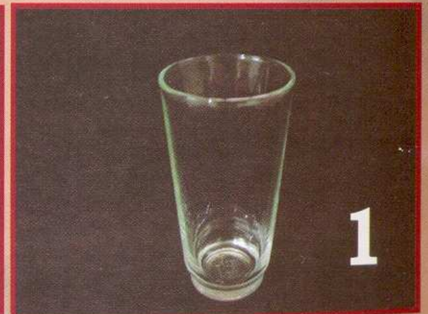
وهي ملعقة تحريك السكر في الشاي وهي رقم 3 في (الصورة 2).

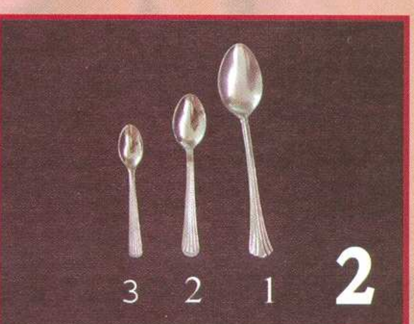
5] البيالة :

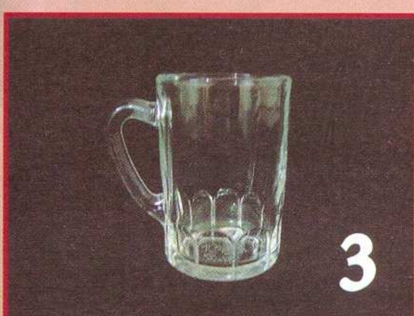
هي المستعملة لتناول الشاي في المجتمع السعودي (الصورة 3).

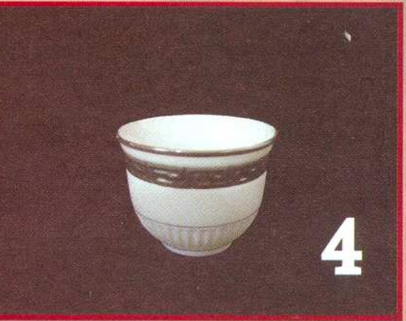
6] الفنجال :

هو المستعمل في تناول القهوة في المجتمع السعودي (الصورة 4).









توضيحات لبعض المصطلحات:

1 - إذا قلت (دقيق) فالمقصود الدقيق الأبيض. أما إن كان المقصود الدقيق البر (الأسمر) فسأبين ذلك في مكانه.

2 - إذا قلت (حليب مركز محلى) فالمقصود المقاس العادي (397) غرام وليس الحجم العائلي ولا الصغير جداً.

3 - إذا ذكرت باكيت زبدة فالمقصود المقاس الصغير (100) غرام.

4 - إذا كانت هناك تسمية لبعض المواد شائعة في المجتمع وذكرتها هنا فلا يعني ألا نستخدم إلا هي ، فعلى سبيل المثال:
الدريم ويب (الكريم المخفوق) مذكور على سبيل التعريف أولاً . والمثال لا الحصر ، فهناك أنواع كثيرة يمكن استخدامها مثل: هالي، العلالي، رياض فورد... الخ.

المواد الغذائية المتكرر ذكرها في هذا الكتاب

1 ـ باكيت بسكويت الشاي : (الصورة 1) ووزنه 175 جرام.

2 ـ علبة القشطة: (الصورة 2) وزنها 170 غرام.

3 ـ الحليب المركز المحلى: (الصورة 3) ووزنه 397 جرام.

4 ـ الماجي : (الصورة 4).

5 ـ جبن الكيري: (الصورة 5) 6 قطع ووزنه 120 جرام.

6 ـ هيرشي شيرة (شراب الشوكولاته): (الصورة 6)(*).

7 ـ التونة: (الصورة7) ووزنها الصافي 195 جرام.

8 ـ الفطر (المشروم): (الصورة 8) ووزنه الصافي 425 والوزن المصفى 227 جرام.

9 ـ باكيت الكريمة كارامل : (الصورة 9) ووزنه 49 جرام.

10 ـ شوكولاته ميكيتا (الصورة 10).

11 ـ باكيت الزبدة : (الصورة 11) ووزنه 100 جرام.

12 ـ النشاء: (الصورة 12) ووزنه 100 جرام.

13 ـ الصلصة : (معجون الطماطم) (الصورة 13) ووزنه 135 جرام.

14 ـ علبة الذرة: (الصورة 14) ووزنها الصافي 425 ووزنها المصفى 260 جرام.

15 ـ الدريم ويب: (الصورة 15) ووزن الباكيت الواحد 40 جرام.

16 ـ الجبن السائل: (الصورة 16) ووزنه 240 جرام.

17 ـ قشطة الخفق: (الصورة 17) الصغيرة سعتها 200 مل، والوسط 500 مل، والكبيرة 1000مل.

18 ـ الآجي: هو آجي نموتو ويسمى عند البعض الملح الصيني وعند البعض الآخر الماجي الأبيض. (الصورة 18).

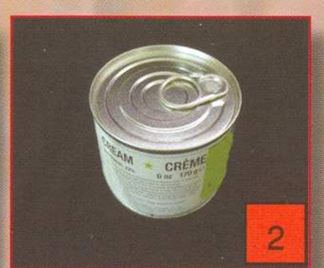
19 ـ صحن الدجاج الفيليه: وهو يعادل من (400 ـ 500) جرام (الصورة 19).

20 ـ صحن الدجاج المفروم وهو يعادل من (300 ـ 400) جرام (الصورة 20).

---

* شراب الشوكولاته يمكن تحضيره منزليا كما سيأتي


بسكويت الشاي
Teabiscuits
1


CREAM
CRÈME
2


حليب
مكثف محلى
3


دجاج
4


كيري kiri
à la crème
5


شراب الشوكولاته
Chocolate Syrup
6


7


8


9


10


BUTTER
زبدة
11


نشاء
دقيق الذرة الممتاز
12


معجون
طماطم
13


ذرة حب
14


دريم
ويب
15


16


قشطة
الخفق
17


AJI-NO-MOTO
18


19


20

تابع المواد الغذائية المتكرر ذكرها في هذا الكتاب:

21- الكمون : الصورة 1.

22- الكزبرة الناشفة : الصورة 2.

23- الهيل : الصورة 3.

24 - المسمار : الصورة 4.

25 - الدارسين (أعواد القرفة) : الصورة 5.

26 - الزعفران : الصورة 6.

27 - الليمون الأسود : الصورة 7.

28 - حليب جوز الهند : الصورة 8.

29 - باكيت عجينة السبرنغ رول : الصورة 9.

30 - باكيت البف باستري : الصورة 10.

31 - شوكولاته نسكويك : الصورة 11.

32 - باكيت عجينة شرائح سويتز (شرائح السمبوسة) : الصورة 12.

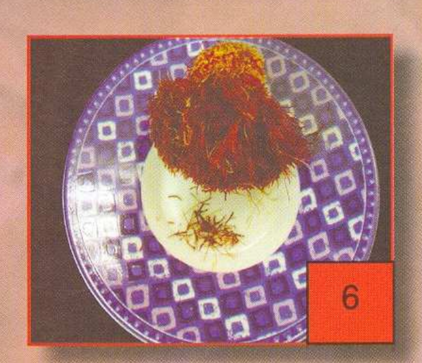

1


2


3


4


5


6

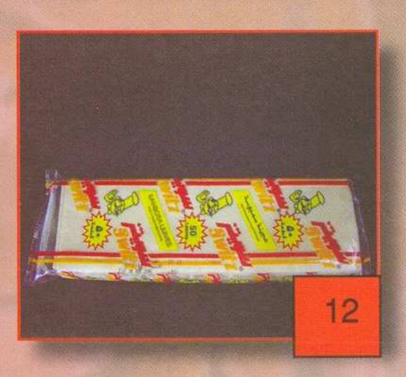

7


بودرة حليب
جوز الهند
NEW BRIGHT
COCONUT
MILK
POWDER
INSTANT
8


SPRING ROLL PASTRY
9


١٨ مربعات بف بيستري
قليل الدسم
LOW FAT
18 PUFF PASTRY SQUARE
Keep Frozen at -18°C.
10


غني بالفيتامينات والمعادن
Nesquik
نسكويك
11


12

ذكر البدائل لبعض المواد

1 -الحليب المركز المحلى :

هناك عدة طرق لاعداده منزلياً :

الأولى : ضعي في الخلاط

(1علبة قشطة . (2/3) كأس حليب بودرة . (2/3) كأس سكر)

لتحصلي على طعم وقوام الحليب المركز المحلى .

والثانية: المقادير :

كأس ماء . 5 ملاعق حليب . ½ 5 فنجال سكر .

الطريقة :

تحرك على النار جميعاً حتى تثقل.

والثالثة : المقادير :

½ كأس ماء مغلي

1 كأس حليب بودرة

ثلثين كأس سكر

2 ملعقة زبدة لينة

رشة فانيليا

الطريقة :

توضع المقادير في الخلاط بالترتيب المذكور . وتخلط مدة دقيقتين ثم تترك لتبرد وتخزن في الثلاجة للاستعمال حتى أسبوع.

2 - الهيرشي شيرة (شراب الشوكولاته) :

لتحضيره في البيت تحتاجين لـ :

1 كأس سكر . ½ 1 ملعقة شوكولاتة بودرة . ½ كأس ماء . قطرات من الليمون.

توضع على النار حتى تغلي ثم تهدا تحتها النار وتترك حتى تغلظ قرابة ثلث ساعة ثم تترك لتبرد وتستعمل في نفس اليوم ..

3 - الليمون : يمكنك استعمال رشة ملح الليمون في حال عدم توفر الليمون أو الخل أحياناً.

4 - الجبن الكيري : يمكنك استعمال جبنة المثلثات عوضاً عنه.

5 - الطماط المطحون : إن لم يتوفر لديك فاستعملي الصلصة (معجون الطماطم).

6 - البيض لدهن الفطائر : إن لم تجدي بيض تدهني به وجه الفطائر فاخلطي حليب بودرة مع قليل من الماء بحيث يكون كثيف نوعاً ما مع اضافة رشة من الفلفل الأسود وادهني به فطائرك.

7 - شيرة اللقيمات والجبنية : يمكنك استخدام دبس التمر أو العسل لتحليتهما.

8 - التوفـــي :

1- الطريقة المعتادة :

½ كأس سكر

علبة قشطة

¼ اصبع زبدة

الطريقـة :

يوضع السكر على النار حتى يذوب ويحمر لونه نضيف القشطة والزبدة ونحرك جيداً على نار هادئة حتى يزول التكتل ويستخدم . ويمكنك الاستغناء عن الزبدة.

2 ـ توفي بدبس التمر :

1 علبة قشطة　　　ملء علبة القشطة دبس التمر　　　1 ملعقة نسكافيه

الطريقــة :

تخلط المقادير السابقة وتوضع على النار مع التحريك حتى تسخن فقط ويتجانس الخليط وليس من الضروري أن يغلي.

3 ـ صوص التوفي السائل : انظري صفحة 311.

9 - البديل المنزلي عن الماجي :

قومي بسلق عظام دجاج متوفرة لديك (بعد تجريدها من الهبر الطازج غير المطبوخ) مدة من (10 ـ 15) دقيقة ويمكنك استعمال ماء سلق الدجاج المتوفر لديك مسبقاً) .. ثم قومي بتصفية هذا المرق وأضيفي اليه :

1 بصل مقطع كبار　　　6 فصوص ثوم　　　ملح وفير　　　رشة فلفل أسود

ثم يوضع على النار يغلي مدة من (10 ـ 15) دقيقة أخرى وفي الاخير نضيف له :

3 ملاعق بقدونس　　　3 ملاعق كزبرة　　　2 ملعقة كرفس (حسب الرغبة) ونطفئ النار.

يترك ليفتر قليلا ثم يخلط في الخلاط ثم يوزع بعد ذلك في قوالب الثلج الصغيرة ويوضع في الفريزر .. ويستعمل منه عند الحاجة.

بعض الأجهزة والأدوات المستعملة

1 ـ الخلاط :

والمقصود به خلاط الطماط (الكاس) (الصورة 1).

2 ـ خلاطة ست البيت :

وهي الخلاطة المتكاملة للعجن والفرم والخلط (الصورة 2).

3 ـ النشمية :

وهي فرادة العجين كما في (الصورة 3).

4 ـ الجلاد :

هو البلاستيك المشمع المستعمل في تغليف الأطعمة والساندوتشات (الصورة 4).

5 - الصاجة :

وهي حديدة المراصيع وهي نوعان معدن (بيضاء) وتيفال (الصورة 5).

6 ـ عصارة الجزر :

كما في (الصورة 6).



1



3

5



6

الفوائد المطبخية

س1: هل من الممكن أن يتحول طهي وإعداد الطعام إلى سبيل لنيل الأجر؟!

جـ1: نعم يمكن ذلك باحتساب الأجر عند الله في القيام بالمسؤولية الواجبة عليك تجاه رعيتك من زوج وأبناء، أو برٍّ لوالدة ووالد هذا مع كونه من إطعام الطعام الذي حث عليه النبي صلى الله عليه وسلم. ويكون هذا الأجر أعظم ـ بإذن الله ـ في شهر رمضان المبارك؛ لأنه خدمة للصائمين وتفطير لهم.

س2: هل يمكن استغلال وقتي في المطبخ بما ينفعني مع عملية إعداد الطعام؟!.

جـ2: نعم وذلك من خلال الاستماع لإذاعة القرآن الكريم و الأشرطة النافعة من خلال مسجل صغير خاص بالمطبخ فوق الثلاجة مثلاً.

س3: لدي أطفال صغار وأخاف عليهم كثيراً من المطبخ من ناره، وأدواته الحادة؟!

جـ3: بإمكانك استخدام (باب الأمان) وهو باب صغير يُركب على باب المطبخ بحيث يبقى الطفل خارجاً لا يمكنه الدخول مع كونك تحت نظره ، وكونه كذلك تحت ناظريك.

س4: إذا أعددتُ طعاماً شهياً وذهبتُ به إلى أقاربي فهل يكون لي أجر؟!

جـ4: نعم وذلك باحتساب الأجر في إطعام الطعام الذي حث عليه النبي صلى الله عليه وسلم. في قوله: "أفشوا السلام وأطعموا الطعام وصلوا بالليل والناس نيام تدخلوا الجنة بسلام".

س5: ما ذا يمكنني العمل ببقايا الطعام الفائضة عن الحاجة خاصة بعد الولائم؟!

جـ5: **أولاً: بقايا الطعام الصالحة للاستهلاك الآدمي:** إن كان مرتباً ونظيفاً لم تمسه الأيدي فينقل لطبق آخر، ويرتب ويجمل ثم يرسل لأحد الجيران مع تذكر الفضل في ذلك كما جاء في الحديث: "لا تحقرن جارة لجارتها ولو فرسن شاة" هذا إن لم يحتج للتسخين.

أما إن احتاج للتسخين فيسخن إما بالفرن أو المايكرويف.

أو يرسل إلى من يحتاجه من الفقراء كخادم المسجد أو عامل الحديقة أو عمال النظافة وفي كل كبد رطبة أجر. وبامكانك أيضا تغليفه بالجلاد ووضعه في الثلاجه بعد ترتيبه لتناوله في اليوم التالي.

أما الطعام المتبقي من الولائم الكبيرة (كالذبائح مثلاً) فالأفضل ترتيبها وإرسالها إلى الجمعيات الخيرية لتتولى توزيعها في الحال.

ثانياً: إن كان أمثال الدجاج أو اللحم بعد الولائم:

1 ـ فالدجاج يفتت مع استعمال القفاز ثم يحفظ في كيس أو علبة في الفريزر ويستفاد منه لاحقاً في الشاورما مثلاً أو الحشوات عموماً.

2 ـ اللحم: فإنه ينظف (ولا بأس بغسله لمن نفسه تكره) ثم يوزع في أكياس في الفريزر ويخرج بعدها عند الحاجة ويتبل بالآتي..

(عصير ليمون ـ ملح ـ صلصة ـ بهارات مشكلة ـ فلفل أسود) ويدخل الفرن ليتحمر.

ثالثاً: بواقي الطعام التي لا تصلح للاستهلاك الآدمي:

لها عدة حلول لكي لا تلقى في القمامات. ومنها:

1 ـ تجمع بواقي الطعام هذه في الفريزر لنقلها للبهائم والدواجن في المزارع وفي الأودية والمراعي. وإن كان في البيت لديك دواجن أو بهائم فالأمر أسهل.

2 ـ الخبز يجمع في كراتين أو أوعية خاصة في ركن منزوي من البيت شريطة أن يكون المكان مشمساً لئلا يتعفن. ثم بعد أن يجتمع ينقل للدواب.

3 ـ الرز والحبوب ممكن أن تفرش في سطح المنزل مثلاً وذلك على شراشف ورقية لتأكلها الطيور وفي كل كبدٍ رطبةٍ أجر.
وكذلك من الممكن جمعها وإلقاؤها في الأراضي بعيداً عن العمران.

(*) هذا وتذكري أختي المسلمة وأنت تعدين أصناف الطعام أو حتى تجمعي بقايا السفرة أن هناك من يتضور جوعاً، ولو وجد مثل بقايا طعامكم متعفناً لأقبل عليه لهفاناً، فاتقي الله أخية وحافظي على النعمة وداومي على حمد الله وشكره فليس بينك وبينه سبحانه نسب ـ جل في علاه ـ وبالشكر تدوم النعم.. أعاننا الله على ذكره وشكره وحُسن عبادته.

س6: باقي الزيت المستهلك بعد القلي ماذا أفعل به؟!

جـ6: بقايا الزيت يجب الحذر من إلقائها في حوض غسيل المواعين، وذلك أن بقايا الدهون تترسب وتسد المجرى وتسبب لك الطفح في مطبخك، والحل: أن تصبيه في كيس بلاستيكي محكم، ثم يُلقى خارجاً.

س7: بواقي الدجاج (العظام) بعد تفتيتها هل ألقيها في القمامة؟!

جـ: لا، بل من الأفضل لك جعلها في كيس صغير مستقل يلقى في الحال بجانب حاوية القمامة، وذلك من أجل القطط، وفي كل كبد رطبة أجر.

س8: أحس بتردد كبير عند محاولة طهي الطعام وأخاف كثيراً من الفشل، خاصة وقد تكرر معي أكثر من مرة؟!

جـ: كوني شجاعة في الطبخ والإعداد، ولا تخافي من الفشل، فالمهارة لا تولد مع الإنسان، وإنما تكتسب من خلال الممارسة والمحاولات الجادة والمستمرة. ثم لو فشلتي فلا بأس، فجميعنا تَمُرُّ بِهِ حالات من الفشل، خاصة في المحاولات الأولى، فلابد أن يزيدك الفشل أصراراً على النجاح المرة القادمة.. أو حتى التي بعدها.. ومن جدَّ وجد..

س9: إذا توفر لدي مقدار كبير من الخضار أو الفواكه زائد عن الحاجة فما العمل؟!

جـ: يمكن عمل أحد أمرين:

1 ـ إن كان صاحب البيت يرضى بأن يوزع الفائض عن الحاجة لمن حولك، فقومي بتوزيع بعضاً منه في أكياس وإرسالها للجيران كنوع من الهدية.

2 ـ أن تقومي بتجميدها في الفريزر ، ومن أمثلة ذلك :

(1) **الذرة :** في موسمها تقشر وتغسل، ثم تطهى في ماء وملح وقليل من السكر، ثم تغلف كل مجموعة بالجلاد (البلاستيك المشمع) وتوضع في الفريزر.

(2) **البازلا:** تفصص، وتغسل وتترك في شبك حتى تجف ثم توزع في أكياس بلاستيكية وتوضع في علبة بالفريزر.

(3) ومثل ذلك: الفلفل الأحمر الحار وكذلك الأخضر، حيث يُقمَّع أولاً (تزال عنه الإقماع) ثم يغسل ويترك ليجف ويوضع في علبة قد وضع في أسفلها الورق، وتوضع في الفريزر.

(4) **الملوخية:** تورق وتغسل، وتترك لتجف، ثم توزع في أكياس في الفريزر، وعند الحاجة توضع بأوراقها مجمدة في الخلاط مع قليل من الماء وتخلط ثم تضاف للمرق.

(5) **الباذنجان:** ممكن أن يقطع حسب استعمالاتك أنتِ كأن يقطع مكعبات صغيرة أو حلقات، ثم يُقلى ويترك على ورق نشاف لرشف الزيت ثم يوزع في أكياس ويجمد في علبة بالفريزر.

وكذلك الفاكهة، كالرمان يفصص، ثم يوزع في أكياس في الفريزر، وكذلك الجوافة كما ذكرت في مواضعها.

صف الخضار في الثلاجة :

(*) بإمكانك استخدام علباً بلاستيكية لتخزين الخضار في الثلاجة، والحفاظ عليها مدة أطول، وذلك بوضع الورق أسفل العلبة ثم صف الخضار فوقه وذلك لسحب الرطوبة الزائدة . هذا مع محاولة استعمال القفازات أثناء صف الخضار في العلب لتجنب تعفنها سريعا من آثار اللمس المتكرر. كذلك يجب التنبه أثناء صف الخضار إلى إزالة الزهور عن الكوسة والخيار، وتنقية الخضار وإبعاد التالف.
أما الطماطم فالأفضل صفه في شبك ووضعه مباشرة في الثلاجة دون تغطيته.
وأما بالنسبة للبطاطس فلا يوضع في الثلاجة، بل يترك خارجاً مع شبك البصل.

فوائد مطبخية متنوعة :

(**) الباذنجان: أثناء تفطيعك للباذنجان فتنبهي إلى عدم استخدام الأجزاء التي تكثر داخلها الحبوب السوداء، حتى لو اضطررت للتخلص من نصف الباذنجانة أو ثلاثة أرباعها لأن الحبوب هذه تكسب الطعم مرارة، وقد تخسرين وقتك وجهدك وموادك في طبق لا يؤكل بسبب مرارة مذاقه. هذا مع الرجوع إلى السؤال الخاص ببقايا الطعام.

(**) أباريقك الخاصة بالضيوف، وأواني التقديم الخزفية، و الزجاجية من الأفضل توفير خزينة خاصة خارج المطبخ لحفظها وذلك لتسلم من علق الدهون وتلزجها بها.

(**) إن توفر لديك مكان مناسب (كالمستودع مثلاً): من الأفضل جعل ركن منزوي منه للقلي، وذلك بإضافة عين مستقلة لأجل ذلك، والفائدة: عدم تلزج المطبخ وأدواته بآثار الزيت العالقة.

(**) تجنبي وضع أكياس بلاستكية بها مواد سائلة: (شوربة - حليب - ماء دجاج......) أو مواد طرية: (عجين - فول - عجينة طعمية......) فى الرف العلوي من الفريزر لأنها سوف تكون أقواس تدخل بين أسلاك الرف العلوي و تتجمد على هذا الشكل و سيصعب عليك جداً تحريرها من بين الأسلاك، انتظرى حتى تتجمد فى الرف السفلى ثم أنقليها أينما تشائين.

(**) إذا أردتي التخزين في الفريزر فلا تخزني إلا في علب و أكياس شفافة حتى لا تتحيري بعد فترة ماذا يا ترى في هذا الكيس أو العلبة؟؟

(**) لا تضعي أناء صغير على شعلة كبيرة رغبة في السرعة فإذا كان ذو يد ستحترق اليد و تملأ المطبخ رائحة البلاستيك المحروق أما إذا كان بدون يد فقد تتعرض الفوطة أو المساكة التي ستمسكينه بها للاحتراق.

(**) عندما تريدين أن تطهى شىء على نار هادئة جداً مثل الرز مثلاً فانظرى للشعلة بضع ثواني لتتأكدي بأن تلك النار الهادئة جداً لن تنطفىء .

(**) إذا أخطأت وزدت كمية البهارات في طبخة ما فان إضافة كوب من الزبادى قد يحسن الأمر بعض الشىء.

(**) إذا زاد منك الملح في الرز أو أي أكلة مطبوخة بصلصة أو صوص فعليك بالبطاطس . اقطعى حبة بطاطس كبيرة مكعبات ووزعيها فى الأكل حيث تمتص الملح الزائد.

(**) إذا اكتشفتى أنك نسيتى إضافة الملح فى الرز أو الصوانى لا ترشى الملح على الأكل مباشرة بل أذيبى كمية الملح المطلوبة فى ربع كوب ماء وأضيفيه إلى الرز وقلّبي برفق أو أخرجي الصينية من الفرن ووزعي بالمعلقة الماء المملح على أنحاء الصينية.

فوائد تتعلق بالكيك والفطائر :

الكيك عموماً بشتى أنواعه في هذا الكتاب وغيره يمكنك خبزه فيما تشائين من أشكال الصواني المختلفة وبخاصة أصناف الكيك التي تستعمل لها الخلطات. فيمكن مثلاً أن توضع في صينية مستطيلة وتقطع مربعات أو توضع في صينة مستديرة أو مثقوبة من الوسط أو كصينية التوست ومن ثم تقلب ويصب عليها الصوص.

* الفطائر والكيك :

- للحصول على أفضل النتائج في خبز الفطائر: استعملي الصواني التيفال لأنها رفيعة وموصلة سريعة للحرارة مما يؤدي إلى نضج الفطائر سريعاً مع بقائها طرية. لأنها لو مكثت في الفرن مدة أطول لأصبحت أغلظ وأقسى.
- أما الكيك فبالعكس. بمعنى أنه من الأفضل خبزه في الصواني المعدن. لأنها موصلة بطيئة للحرارة مما يودي إلى نضج متوازن لقلب الكيكة وحوافها. فلا يبقى في داخلها عجين مع استواء أجزائها الخارجية.

فوائد تتعلق بالسلطات :

1 ـ للاستغناء عن البليلة المعلبة :

ممكن عمل كمية من البليلة. بحيث تسلق في (ماء + ملح + كمون) بعد نقعها ليلة كاملة في ماء بارد. ثم طبخها مدة تتراوح من (2 ـ 3) ساعات وبعد ذلك تعبأ في أكياس بلاستيكية وتوضع في الفريزر. وعند الحاجة تخرج من الفريزر وتترك ليذوب تجمدها تلقائياً. أو يذوب بواسطة المايكروويف. ويستخدم في السلطات عوضاً عن البليلة المعلبة.

2 ـ للاستغناء عن الذرة المعلبة :

في موسم حصاد الذرة بحيث تكون رخيصة وجيدة النوعية بالإمكان سلق كمية كبيرة منها في (ماء + ملح) ثم إذا بردت قومي بتفصيصها أي تفكيكها إلى حبيبات. ثم تقسيمها في أكياس بلاستيكية ووضعها في الفريزر. وعند الحاجة تخرج وتستعمل.

3 ـ للخبز المفرود في السلطات:

إذا بقي لديك شيء من الخبز المفرود فائض عن حاجتك. بإمكانك تقطيعه إلى مربعات صغيرة. ووضعه في أكياس. أو علب بلاستيكية صغيرة ووضعه في الفريز. وعند الحاجة. قومي بإخراجه من الفريزر واقليه في الزيت لاستعماله في السلطات وتجميل المتبل.

4 ـ ملاحظـة :

في كثير من أنواع السلطات الموضحة في هذا الكتاب يمكنك حذف أو إجراء بعض التعديل على مقادير السلطة وذلك حسب المتوفر لديك وقد تكتشفين أنواع جديدة ومبدعة من السلطات بهذه الطريقة!!

فوائد تتعلق بالعصيرات:

1 ـ الكثير من الفاكهة يمكنك استعمالها كعصير. وذلك بإزالة البذور ثم خلطها في الخلاط مع (الماء و السكر). وبعضها لا تُزال بذورها. وإنما تُصفى بعد الخلط مثل الرمان.

ومن أمثلة ذلك : (1) الكيوي بعد تقشيره. (2) الجوافة. (3) الرمان. (4) الفراولة. (5) المانجو.
(6) البرتقال بعد تقشيره. (7) الموز ولكن مع إضافة الحليب. (8) الشمام...

2 ـ كما يمكنك خلط أي من الفواكه المتوفر لديك وبخاصة التي تخافين عليها من الفساد. فتخلطي ما شئت مع إضافة الماء والسكر (أو العسل) واستعمال محسنات: مثل الحليب أو الفانيليا أو الآيسكريم وغيرها.. وبإمكانك استعمال عصارة الجزر في هذه الحال.

3 ـ لتزيين كاسات العصير اخلطي(بياض بيضة + رشة فانيليا) في طبق ، وفي طبق آخر ضعي قليل من السكر الخشن ، ثم اقلبي فوهة الكأس على البياض أولا ثم على السكر ليلتصق به ويشكل حلقة من السكر على الفوهة.. وإن أحببت أضيفي ألوان الطعام (كالأصفر والأحمر) إلى السكر للتغيير ، هذا مع الاحتفاظ بالباقي من السكر في كيس صغير في الفريزر لإعادة الاستعمال..

تعريفات لمكونات اساسية

طريقة لعمل البهارات منزلياً

المقاديـر :

2 كأس ليمون أسود (يكسر وتشال عنه البذور ثم يدق بالنجر).
3 كأس دارسين.
كاس فلفل أسود + ربع كأس فلفل أحمر .
2 كأس كمون.
2 كأس كزبره.
نصف كأس هيل.
ربع كأس مسمار.
ربع كأس زنجبيل.
ربع كيلو بصل مجفف.
ثمن كيلو ثوم مجفف.

الطريقة :

يدق ما يحتاج الى دق في النجر ثم يطحن الجميع في الطاحونة الكهربائية وتخلط سوياً.. وبالعافية .

الباشامل

طريقة تحضير كوب من الباشامل: يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم تحرك سوياً على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.

عصاج الدجاج

عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ويقلب جيداً ثم يضاف صحن دجاج مفروم ويملح ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر مدة من (10 ـ 15) دقيقة أو حتى يرشف ماءه.

ملف لأهم الأطباق الصالحة للتجميد

وهذا تحتاجه المسلمة خاصة قبل دخول شهر رمضان المبارك. لأجل أن توفر وقتها الثمين وتستغله فيما يقربها لمولاها وينفعها في أُخراها..

أولاً : إعداد أطباق قبل دخول الشهر المبارك ومنها :

1ـ تخزين الملفوفات التي تُقلى:

مثل : (1) السمبوسة. (2) السبرنغ رول. (3) كفتة التونة. (4) كبة التوست. (5) الكروكيت. (6) المخدات. (7) أفخاذ الدجاج. (8) الملاوي.. الخ.

وطريقة تخزينها : بأن يُغطى ما يحتاج للتغطية (أي بالبيض والبقسماط) وتجعل في طبق كبير مصفوفة بجانب بعضها حتى تجمد. ثم تُنقل إلى علبة مبطنة بالورق.

2 ـ الفطـــائر :

بأنواعها كالتي بالجبن (الكراوسون) وأنصاف الدوائر والسبانخ .. الخ.

وهذه توضع في العلب المبطنة بالورق مباشرة. أما البيتزا: فأنتِ بالخيار: إما أن تخزني الحشوة فقط. أو تعديها (أي البيتزا) إعداداً كاملاً وتجعليها أولاً في طبق كبير حتى تجمد تماماً. ثم تضعيها في علبة قد بطنتيها بالورق.

3 ـ أنـواع الحلـى :

مثل (1) أصابع الجبن. (2) أصابع القرفة. (3) المساويك. (4) القطايف. (5) مثلثات الجبن. وهذه كلها تجمد قبل القلي. وكذلك الكنافة ترص في الصينية دون طهي ثم تجمد.

أما ما يجمد بعد النضج فمثل :

(1) السينبون (يجمد بخلطته مصفوفاً) (2) الخلية (دون تحلية) (3) (تارت خلية النحل) دون الصوص.

(4) الدونات (دون الصوص) (5) المعمول.

4 ـ الأطباق التي تُطبخ:

مثل : (1) ورق العنب. (2) ملفوف الكرنب. (3) المنتو الكذاب. (4) الكبة بالصوص. (5) أصابع الكباب.

(6) أقراص البرجر. وهذه كلها تحضر وتجمد دون طبخ.

5 ـ العصـــائر :

مثل : (1) الجوافة مقطعة. (2) الرمان مفصفص. (3) الفراولة. (4) عصير الليمون في أكياس صغيرة.

وكذلك يمكنك استخدام أنواع الفاكهة المجمدة الجاهزة كشرائح المانجو والفراولة وغيرها. وهذه بلا شك أفضل من المشروبات غير الطبيعية خاصة في شهر رمضان المبارك.

ثانياً: الاستعداد ببعض أنواع العجائن الجاهزة وكذلك الشوربات لأجل حالات الطوارئ والمفاجآت:

* مثل البف باستري. ولها عدة وصفات من الحلى في هذا الكتاب.
* شوربات الماجي.
* أنواع المعمول الجاهزة (سواء المغلفة أو المجمدة).

ثالثا : تجهيز بعض المواد المساندة في إعداد الاطباق الرمضانية :

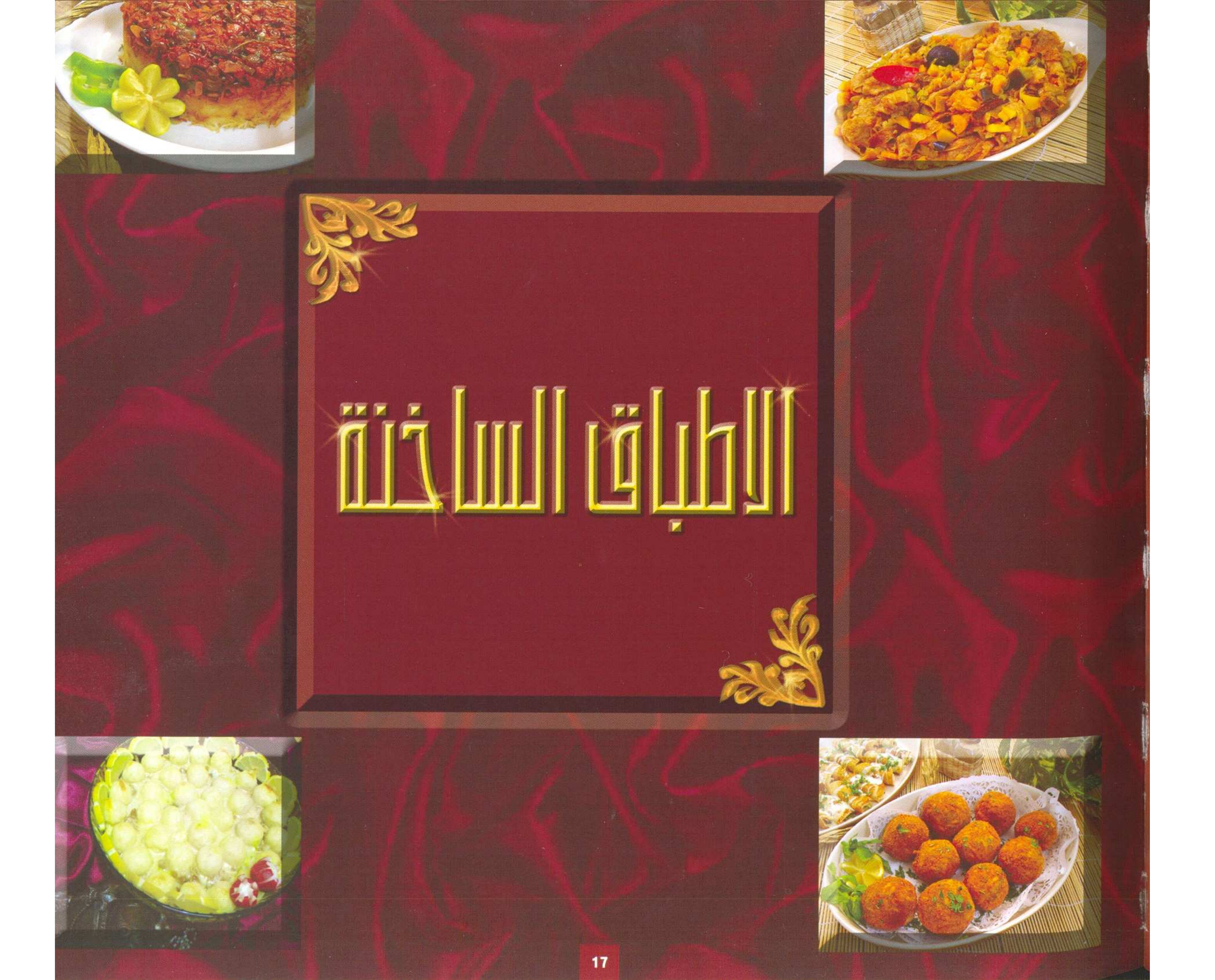
1 ـ مثل إعداد كمية كبيرة من الشيرة (القطر) وطبخها ، ومن ثم توزع في برطمانات (علب) زجاجية محكمة الإغلاق ، وذلك لاستخدامها على مدار الشهر في تحلية الحلويات التي تحتاج للشيرة.

2 ـ وكذلك يمكن إعداد كميه من (عصاج الدجاج) ويوزع في أكياس صغيرة أو علب ثم يحفظ في الفريزر ، وعند الحاجة اخرجيه واتركيه حتى يذوب عنه التجمد ثم يضاف له ما يحتاج إليه حسب كل طبق. كالبقدونس مثلاً أو الخضار المسلوقة وغيرها .

3 ـ كذلك لضمان الحصول على دجاج مفروم صافي من الجلد والدهون الزائدة (خاصة في شهر رمضان) يمكنك فرم كمية كبيرة من دجاج الفيليه وتوزيعها في أكياس ومن ثم تجميدها لاستعمالها لاحقاً.. ويمكنك استعمال صدور الدجاج التي بالعظم والجلد، وتقومي أنت بإزالة الجلد والعظم لمزيد من التوفير.

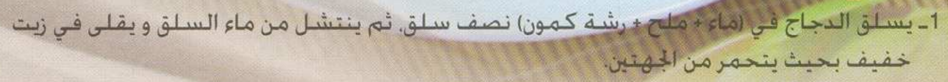
ملاحظـــة :

ما ذكر في هذا الملف مناسب لشهر رمضان المبارك، كما أنه مفيد كذلك في غيره من شهور السنة لتوفير الوقت والجهد.. خاصة لربات البيوت العاملات، أو من عرف ذويهم بكثرة الولائم .. وبالله التوفيق.


الاطباق الساخنة


أطباق الرز

صينية مقلوبة الباذنجان



المقادير:

(2) بصل يقطع حلقات.

(2) فلفل رومي يقطع حلقات.

(2) كأس من سلطة الكشري(*). مع مراعاة أنك حال الإعداد لا تضيفين الفلفل الأحمر بل تضيفين مكعب ماجي.

(1) دجاجة تقطع أثمان.

(أ) :

(3) باذنجان يقطع حلقات عريضة ويقلى في الزيت.

(2) بطاطس يقطع حلقات عريضة ويقلى في الزيت.

(4) كوسة يقطع حلقات عريضة ويقلى في الزيت.

(½ 2) كأس رز.

* ماء لسلق الرز وهو إما :

(ماء + ¼ باكيت زبدة + ملح + رشةآجي)

أو (ماء الدجاج) ويضاف له: (رشة آجي ـ ملعقة كادي (4) هيل عدل ـ (4) مسمار عدل).

الطريقة:

1ـ يسلق الدجاج في (ماء + ملح + رشة كمون) نصف سلق. ثم ينتشل من ماء السلق و يقلى في زيت خفيف بحيث يتحمر من الجهتين.

2 ـ نحضر صينية تيفال مستديرة ونصف في قاعها المقادير على هيئة طبقات كالآتي:

ط 1 ـ حلقات البصل.

ط 2 ـ ثم حلقات الفلفل الرومي (الصورة 1).

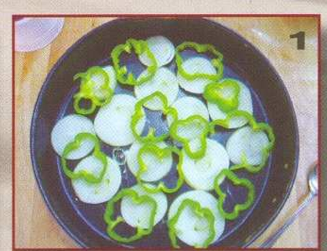
ط 3 ـ ثم ترش بثلث سلطة الكشري (الصورة 2).

ط 4 ـ يصف الدجاج ويرش بثلث سلطة الكشري (الصورة 3-4).

ط 5 ـ تصف الخضار (أ) فوق بعضها وترش كذلك بالسلطة (الصورة 5 ـ 6).

ط 6 ـ نضع الرز بعد سلقة وشخلة ويرص جيداً فوق ما سبق (الصورة 7) ثم تغطى الصينية بالقصدير جيداً وتدخل فرن متوسط الحرارة مدة (½) ساعة.. ثم تقلب في صحن مستدير.. وبالعافية.





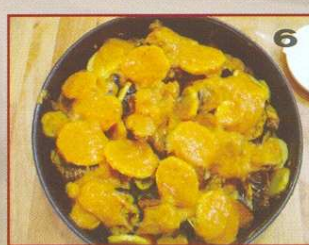


(*) سلطة الكشري: هي الصوص المطبوخ الذي يقدم مع السليق ومكون من البصل والطماطم والخل. يرجع له ص 24.













الـرز البخــــاري

المقاديـر :

(2 ـ 3) بصل تقطع شرائح طولية
3 حبات طماط مطحون
دجاجة مقطعة 8 قطع
(2 ـ 3) بطاطس مقطع أصابع طولية
(3 ـ 4) جزر مقطع طوال
2 كأس رز
نصف ملعقة كمون ـ ملح
نصف ملعقة صغيرة آجي
مكعب ماجي
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة مطحونة
7 حبات هيل عدل
7 حبات مسمار عدل
زيت
1 ملعقة صلصة الطماطم
2 حبة ليمون أسود
2 عود دارسين

الطريقة :

1 ـ يسلق الدجاج في قليل من الماء مدة ربع ساعة مع قليل من الملح والكمون .

2 ـ نحضر ماء سلق الأرز ونضيف معه (زيت + نصف ملعقة صغيرة آجي + ملح) ويمكن الاستغناء عنه بماء دجاج متوفرلديك مسبقا .

3 ـ يحمس البصل على النار في قليل من الزيت ثم نضيف (البطاطس + الجزر) ثم البهارات .

4 ـ أضيفي الدجاج المسلوق (دون ماءه) و يقلب مدة 5 دقائق ثم يضاف إليه الطماط المطحون ويقلب ثم يترك حتى يتسبك ويضاف له الصلصة .

5 ـ يضاف مقدار كأس من ماء الدجاج السابق إليه ثم نضع مكعب ماجي (إن احتاج إلى ذلك) ثم يضاف الهيل والمسمار (وان أحببت يكونان مطحونان) وكذلك الليمون الأسود والدارسين .

6 ـ يسلق الرز أثناء ذلك حتى يستوي (3/4) استواء ثم يصفى ويوضع على الخليط السابق دون تحريك وحاولي ضغطه بالملاس جيداً (والملاس هو : ملعقة نكب الرز) .

7 ـ يغطى جيدا ويترك قرابة نصف ساعة على نار هادئة .. ثم يقلب في صحن التقديم .. وبالهناء والعافية ..



الـرز بـالجـزر

المقـادير:

كاس ونصف رز

بصلة مقطعه صغار

3 جزرات متوسطة تبشر

2 فلفل رومي يقطع كالاعواد

مكعب ماجي

نصف ملعقة صغيرة بهارات ـ ملح

الطـريقـة:

- يحمس البصل في زبدة ثم نضع عليه البهارات ثم الجزر ثم الفلفل الرومي ثم الماجي والملح ويحرك جيداً ويترك على نار هادئة حتى يذبل الجزر وينزل ماءه .
- نسلق الرز ثلاثة أرباع سلق ثم يصفى.
- يطوبق الرز في قدر مع الخلطة السابقة بحيث نضع طبقة خلطة ثم طبقه رز ثم خلطة .. وهكذا ثم يقصدر بالقصدير جيداً ويغطى بالغطاء ..

و يترك على نار هادئه جداً حتى يكتمل نضجه .. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

هذا الرز يصلح مع السمك المقلي أو الصواني عموماً كصواني الخضار او السمك..

الرز المقلي الصيني



المقـــاديـــر :

(2) كوب رز.
(3) بيضات.
(4) ملاعق زيت.
(2) ملعقة صويا.
(¼) كوب بصل أخضر مقطع صغار.
(1) فلفل رومي يقطع شرائح طولية.
(¼) كأس فطر.

الطـــريقـــة :

1 - يسلق الرز في ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً أو في (ماء + ملح + آجي + قليل من الزيت) ثم يصفى.

2 - يوضع الزيت في مقلاة كبيرة على النار ويضاف البصل الأخضر و الفلفل الرومي ويقلبان سوياً حتى يصفرا.

3 - يضاف الرز المشخول والفطر و الصويا ويقلب.

4 - تهدأ النار تحته ويترك من (8 - 10) دقائق مع التقليب المستمر.

5 - يخفق البيض قليلاً بمضرب يدوي أو بالشوكة ويضاف للخليط ويقلب ثم يترك (5) دقائق أخرى مع التقليب المستمر. ويقدم ساخناً.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك إضافة شرائح دجاج فيلية أو روبيان طازج حيث تسلق أولاً ثلاثة أرباع سلق ثم تشوح مع البصل والفلفل الرومي.. وبالعافية.

الكشري



المقادير :

(أ) مقادير الرز :

(2) بصلة تقطع صغار.
(4) لفائف شعيرية.
(2) كأس رز.
(½) كأس عدس بني (أبو جبة).
(2) ملعقة زيت.
(¼) أصبع زبدة.
ملح ـ ملعقة شاي آجي ـ ملعقة شاي كمون.

(ب) :

كاس مكرونة صغار تسلق في (ماء + ملح + مكعب ماجي + زيت).

(جـ) :

(3) بصل يقطع حلقات رفيعة و تقلى في الزيت حتى تحمر وتقرمش. ثم تصفى وتوضع جانباً على ورق نشاف لرشف الزيت.

(د) : (الصوص الحار) :

(3) ملاعق زيت. (2) بصل يقطع أرباع. فلفل أحمر حار . حسب الرغبة من (1ـ3).
(3) طماطم يقطع أرباع. (2) فص ثوم + ملح (¾) بيالة خل. (1) ملعقة سكر.

الطريقة :

(1) طريقة الرز :

1 ـ ينقع الرز في ماء حار + ملح.
2 ـ يسلق العدس ½ نصف سلق في (ماء + ملح).
3 ـ تحمس الشعيرية في قليل من الزيت حتى تتحمر.
4 ـ يحمس البصل على النار في قليل من الزيت و الزبدة حتى يتحمر لونه جداً (شبه احتراق) ثم نضيف الكمون ثم ماء وفير ثم الملح والآجي والماجي.
5 ـ نضيف العدس (بعد أن يصفى) وكذلك الرز والشعيرية إلى ماء البصل، ويترك جميعاً لينضج مع مراعاة وزن مقدار الملح مع الماء، وإذا نهض الرز تهدأ النار تحته.

(2) الصوص الحار :

1 ـ يحمس البصل و الثوم و الفلفل في زيت على النار ثم نضع رشة صغيرة بهارات مشكلة.
2 ـ نضيف بيالة خل إلى ما سبق. ثم الطماط والملح والسكر ويترك ليتسبك على نار هادئة مدة (¼) ساعة.
3 ـ يرفع القدر عن النار ويفتح الغطاء ويترك ليبرد. ثم يخلط في الخلاط لتندمج المقادير سوياً مشكلة الصوص الحار.

(3) طريقة التقديم :

ينكب الرز أولاً في طبق التقديم ثم توضع فوقة المكرونة المسلوقة كطبقة. ثم الصلصة الحارة وفي الآخر البصل المقلي.. وبالهناء و العافية.



الـــرز الصيـــــني

المقـاديـر :

(2) بصل يقطع طوال.
(1) إصبع زنجبيل مبشور (تقريباً ملعقة).
(2) فص ثوم مهروس.
(2) قطعة دجاج فيلية يقطع شرائح طولية رفيعة.
(4) جزر يقطع طوال كالعيدان.
(2) فلفل رومي أخضر يقطع كالعيدان.
(1) فلفل رومي أصفر يقطع كالعيدان.
(1) فلفل رومي أحمر يقطع كالعيدان.
(1) بيالة صوص الصويا.
(2) كأس رز ينقع في ماء حار.
(½) ملعقة بهارات مشكلة ـ رشة هيل مطحون ـ رشة مسمار.

الطريقــة:

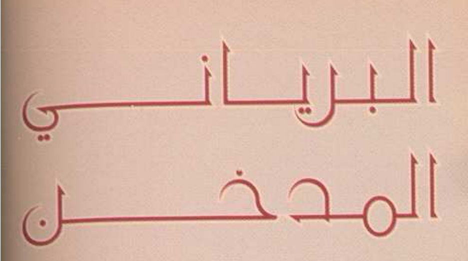
1 ـ يحمس البصل في قليل من الزيت ثم يضاف الزنجبيل و الثوم.

2 ـ يضاف الدجاج ويقلب معه. ثم تضاف البهارات و الملح ويترك على نار هادئة مدة (10) دقائق.

3 ـ نضع الصويا على ما سبق ثم نطفئ النار تحته ويترك قليلاً ليفتر.

4 ـ نضيف الجزر و الفلفل الرومي للخلطة السابقة لكن دون إشعال النار.

5 ـ يسلق الرز في (ماء دجاج) متوفر لديك مسبقاً. أو في (ماء + آجي + زيت + ملح). بحيث تكون كمية المرق مناسبة للرز. وإذا نهض الرز (أي نشف ماءه) نضيف إليه خلطة الدجاج السابقة وتقلب جيداً وبحرص. ثم تقصدر جيداً. وتترك على نار هادئة جداً مدة ¼ ساعة.. وبالعافية.



البرياني المدخن

المقادير :

(1) صحن دجاج فيلية يقطع صغار.
(3) كاسات رز.
(¼) ملعقة شاي كركم.

(2) بصل مقطع صغار.
(2) ملعقة كزبرة مفرومة.
(1) ملعقة شبث مفروم.
(1) علبة زبادي.
* جمرة مشتعلة.
* نصف فنجان زيت يوضع في قصديرة على هيئة الفنجال.

(أ) : التتبيلة:

(2) علبة زبادي. عصير ليمونتين. (½) بيالة خل. ملعقة بهارات ملح
(½) بيالة صلصة الصويا (مالحة) رشة أوريغانو. رشة قرفة.

(ب) :

{ (2) ملعقة ماء كادي.
(½) ملعقة صغيرة آجي }

الطريقة:

1 ـ ينقع الدجاج ليلة كاملة في (أ) مع وضعه الثلاجة.
2 ـ يصفى الدجاج من التتبيلة (مع الاحتفاظ بالتتبيلة) ثم يحمس الدجاج لوحده على النار في قليل من الزيت مدة (10) دقائق.
3 ـ في قدر آخر يحمس البصل بقليل من الزيت ويوضع عليه الكزبرة و الشبث والكركم. ثم نضع الدجاج ويقلب قليلاً ثم نضع عليه الزبادي ويترك دقيقتين فقط ثم يرفع عن النار.
4 ـ نأخذ بقية التتبيلة (التي صفينا منها الدجاج) ونزيدها ماء مناسب لسلق الرز. ونضيف إليها مقادير (ب) ويسلق فيها الرز.
5 ـ إذا نهض الرز ونشف ماؤه نضع خلطة الدجاج على الوجه ويترك (10) دقائق.

ـ توضع القصديرة وبداخلها الزيت على الرز ثم بسرعة نضع الجمرة المشتعلة داخلها ونغلق الغطاء حتى يتشبع الرز بالرائحة. ثم تشال القصديرة ويحرك الرز ويخلط . ثم ينكب في طبق التقديم.. وبالعافية.



المقلوبة الحمراء بالمكسرات

المقادير :

(1) صحن دجاج فيلية يقطع مكعبات صغيرة.
(2) بصلة مقطعة شرائح طولية.
(1) فلفل رومي يقطع شرائح طولية.
(2) فص ثوم مهروس.
(¼) كأس كزبرة مفرومة.
(1) مكعب ماجي.
ملعقة صغيرة بهارات.
رأس الملعقة الصغيرة لون أصفر (صفار اللحم).
رأس الملعقة الصغيرة لون أحمر (بودرة).
(2) كأس رز

مكسرات :

(½) كأس صنوبر محص.
(½) كأس لوز محمص.
(½) كأس زبيب مغسول ومنقوع في ماء ساخن.

الطريقة :

1 - يحمس البصل في زيت زيتون حتى يصبح لونه بني ثم نضيف الثوم المهروس، ثم البهارات، ثم يضاف الدجاج ويقلب جيداً، وتهدأ النار تحته.. ويغطى ويحرك بين حين لآخر مدة (10) دقائق.
2 - يضاف له الفلفل الرومي والمكسرات والزبيب وكذلك الماجي ويحرك جيداً.
3 - نحضر كأس ماء ونضع به اللونين الأحمر والأصفر ويحرك جيداً ويضاف إلى الدجاج ويترك ليتم استواءه على نار هادئة.
4 - تضاف الكزبرة المفرومة إلى ما سبق.
5 - أثناء ذلك يسلق الرز في (ماء + ملح + آجي + زيت) حتى ينضج ويصفى، ثم يضاف إلى خلطة الدجاج ويضغط جيداً بالملاس حتى يأخذ شكل القدر ثم يغطى القدر بالقصدير ثم بالغطاء، ويترك مدة (1/3) ساعة وتقلب في صحن مستدير.. وبالعافية.



الطريقـــة :

تعمل الكفته بالصلصة الحمراء والتي سيأتي توضيحها في (داوود باشا) ص 119.

يصنع رز أبيض (حسب الطريقة التي تريدين) ثم ينكب في طبق التقديم (البلم مثلاً) ثم تصف عليه كرات الكفتة بالصلصة الحمراء مع ملاحظة أن يصحب كل حبة كفتة مقدار ملعقة أو أكثر من الصلصة .... وبالعافية .

*من آداب الطعام :

الأكل باليد اليمنى والحذر من الأكل باليد اليسرى :

عن عُمَرَ ابْنَ أَبِي سَلَمَةَ رضي الله عنه قَالَ : كُنْتُ غُلَامًا فِي حَجْرِ رَسُولِ الله صَلى اللهِ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ ، وَكَانَتْ يَدِي تَطِيشُ فِي الصَّحْفَةِ ، فَقَالَ لِي رَسُولُ اللهِ صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : " يَا غُلَامُ ! سَمِّ الله ، وَكُلْ بِيَمِينِكَ ، وَكُلْ مِمَّا يَلِيكَ ، فَمَا زَالَتْ تِلْكَ طِعْمَتِي بَعْدُ " [أخرجه البخاري ومسلم وغيرهما] .

وعَنْ جَابِر رضي الله عنه ، عَنْ رَسُولِ الله صَلى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : " لا تَأْكُلُوا بِالشِّمَالِ ، فَإِنَّ الشَّيْطَانَ يَأْكُلُ بِالشِّمَالِ " [أخرجه مسلم والترمذي] .



المقادير :

(1) دجاجة مقطعة أثمان (8 قطع)

(أ) 6 كاسات ماء 5 هيل عدل 6 مسمار عدل .
ملح 1 قطعة صغيرة خولنجان

(ب) ملح 1مكعب ماجي رشة ملح ليمون
ملعقة صلصة طماطم كأس طماط مطحون
ملعقة شاي بهارات مطحونة قشر برتقالة واحدة مبشور.

(ج) نصف بيالة ماء رشة زعفران أو صفار لحم 2 ملعقة ماء ورد 2 ملعقة ماء كادي

2 بصل يقطع صغار
2 فص ثوم مهروس
2 بطاطس مقطع مكعبات
2 كأس رز مغسول ومنقوع في ماء حار

الطريقــة :

- يسلق الدجاج في المقدار (أ) مدة ساعة تقريباً . وبعد النضج ينتشل الدجاج من ماء السلق و يصفى الماء من الشوائب ليستعمل في سلق الرز .
- يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت ثم إذا تغير لونه و احمر نضع البطاطس المكعبات ثم نضع مقدار من مرق الدجاج عليه ليستوي به ويترك قليلا فقط . وأثناء ذلك يسلق الرز في ماء الدجاج لوحده.
- نضع الدجاج فوق البطاطس ثم نضع المقادير (ب) وتترك قليلاً.
- نضيف نصف المقدار (ج) كذلك إلى الدجاج والبطاطس.
- يصفى الرز من ماء السلق بعد أن يستوي ثم يوضع على خلطة الدجاج في القدر على النار ويرص جيداً بالملاس.
- يرش فوقه باقي المقدار (ج) ويقصدر ويترك على نار هادئة مدة ثلث ساعة .. وبالهناء والعافية ....

الرز بحشوة اللحم والبازلا

المقادير :

(3) بصلات مقطعة صغار.
لحم غنم هبر يقطع صغار (المقدار حسب ما عندك والأفضل 2 كاس).
(1) كأس بازلا.
(4) حبات جزر مقشرة ومبشورة.
(2) فلفل رومي يقطع صغار.
(2) كأس رز مغسول ومنقوع في ماء حار.
ملعقة كمون صغيرة.
ملعقة بهارات مشكلة.

الطريقة :

1 ـ يحمس مقدار بصلة واحدة مقطعة في زيت على النار ثم إذا اصفرت قليلاً نضع الكمون ثم نضع اللحم ويقلب سوياً قليلاً ثم يضاف ماء مغلي إليه (قرابة 6 كاسات) ويترك مدة ساعة ليستوي.

2 ـ تسلق البازلا في(ماء + ملح.)

3 ـ ينتشل اللحم من الماء، ويصفى الماء من الشوائب، ثم إن احتاج يضاف له قليل من الآجي والملح وإن شئت كزبرة مطحونة وهيل مطحون (للنكهة فقط) ويوضع فيه الرز ليستوي به.

4 ـ يحمس باقي البصل (للحشوة) في زيت على النار حتى إذا أصبح ذهبياً يضاف له قطع اللحم ويحرك على نار هادئة قليلاً، ثم يضاف الجزر المبشور والبازلا، وفي الآخر نصيف الفلفل الرومي ويغطى ويترك على نار هادئة جداً مدة (10) دقائق إلى ربع ساعة.

5 ـ ينكب الرز في الطبق، وتوضع عليه الحشوة على هينة طبقة فوقه.. وبالعافية.

صينية الرز بالقشطة والجبن



المقادير :

دجاجة تقطع أرباع
2 بصل مقطع صغار
2 فلفل رومي مقطع صغار
3 أكواب رز
4 ملاعق جبن سائل
علبة قشطة
ملح - ملعقة بهارات

الطريقة :

- تسلق الدجاجه في (ماء + ملح + رشة كمون) مدة ساعة ، ثم تنتشل من ماء السلق وتترك لتبرد ثم تفتت .
- يحمس البصل في قليل من الزيت ثم نضيف البهارات ثم الدجاج المفتت والملح ثم نضع الفلفل الرومي
- نخلط في الخلاط الجبن والقشطه ثم تصب على الدجاج وتحرك بسرعة ونطفئ النار.
- نسلق الرز اثناء ذلك في ماء الدجاج حتى ينضج ثم يصفى .
- يوضع الرز في الصينيه ثم نضع الخلطه فوقه ويوضع في الفرن ربع ساعه والنار من أسفل .. وبالعافية ..

ملحوظات الطبق :

- بالإمكان استخدام الدجاج الفيليه عوضاً عن الدجاج العادي ولكن لا يسلق. بل يضاف للبصل ويترك على النار الهادئة مع التحريك حتى ينضج.ويسلق الرز في هذه الحالة في ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً أو في (ماء + ملح + رشة آجي + قليل من الزيت).
- بامكانك لاعطاء شكل أجمل استخدام فلفل رومي بألوان متعددة (أحمر .. وأخضر.. وأصفر).



المندي

المقادير :

دجاجة مقطعة أرباع.
2 بصلة مفرومة.
2 كأس رز ينقع في ماء حار .
3 أعواد دارسين
2 ليمون أسود - ملح - رشة كمون ملعقة شاي آجي (حسب الرغبة)
3 قرون فلفل حار
2 ملعقة كركم - نصف ملعقة صغيرة بهارات قصدير - جمرة مشتعلة - نصف فنجال زيت .

وحسب الرغبة :

3 حبات هيل عدلة
4 حبات مسمار عدلة

الطريقة :

1 - يثقب الدجاج بواسطة السكين ثم يتبل بـ (الملح + الكركم + البهارات) .
2 - يحمس البصل في ملعقتين زيت على النار ويوضع عليه : كمون + ملح ثم يصب المقدار المناسب من الماء لكمية الرز لديك ثم يضاف الآجي .
3 - يوضع الرز (بعد تصفيته من الماء الذي نقع فيه) في قاع الصينية ثم يصب عليه الماء والبصل الذي سبق إعداده.
4 - تضاف البهارات العدلة والفلفل الحار ثم تقصدر بطبقتين من القصدير ويحكم إغلاقها جيداً ثم تثقب بالسكين (الصورة 1) .
5 - يصف الدجاج المتبل سابقاً فوق القصدير المثقب (الصورة 2) .
6 - نضع طبقة من القصدير فوق الدجاج كغطاء له (الصورة 3). ثم يدخل الفرن على نار متوسطة مدة ساعة تقريباً مع التنبه الى رفع غطاء القصدير بعد مضي قرابة ثلاثة أرباع الساعة من أجل أن يتحمر الدجاج .
7 - تؤخذ قطعة من القصدير وتشكل على هيئة الفنجال ويصب الى نصفها قليل من الزيت ثم توضع على وجه الرز في الصينية ونضع بداخلها جمرة مشتعلة (الصورة 4) وبسرعة نعيد إحكام الغطاء من أجل ان يتشبع الرز بالرائحة ويترك مدة 3 دقائق .
8 - ترفع القصديرة عن الرز وينكب في طبق التقديم .... وبالعافية .

1

2

3

4



قلعة الـرز الملونة

المقاديـــر :

[أ] :

(1) بصلة تقطع شرائح رفيعة.
(2) صدور دجاج فيلية يقطع شرائح طولية.
(½) فلفل رومي أحمر يقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
(½) فلفل رومي أصفر يقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
(½) فلفل رومي أخضر يقطع شرائح رفيعة كالأعواد.
ملعقة بهارات صغيرة + ملح.

[ب]

(1) كوسة كبيرة تقطع أصابع طويلة.
(1) جزرة كبيرة تقطع أصابع طويلة.
(½) فلفل رومي أحمر أصابع طويلة عريضة
(½) فلفل رومي أصفر أصابع طويلة عريضة
(½) فلفل رومي أخضر أصابع طويلة عريضة

(3) كأس رز يسلق في ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً

أو في : (½ أصبع زبدة + ماء + ملح + ملعقة صغيرة آجي + ملعقة ماء كادي + (4) مسمار عدل + (4) هيل عدل) ثم يصفى.

الطريقـــة :

(1) يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصفر ويذبل ويضاف له البهارات والملح ثم يضاف الدجاج، ويترك قليلاً على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى ينضج، وقبيل النضج يضاف له الفلافل الملونة في المقدار (أ).

(2) في مقلاة نصب مقدار من الزيت [قرابة (¾) كأس] وتقلى فيه مقادير (ب) قلياً خفيفاً، حتى تشقر قليلاً وتذبل.

(3) نحتاج لصينيتين كما في (الصورة 1) نضع في أسفل كل صينية نصف مقدار الحشوة ، وفي الجوانب نقوم بصف الخضار بالتناوب بشكل جمالي ثم نعبئ الصينية بالرز مع مراعاة ضغطها جيداً (الصورة 2) ثم تقصدر الصينية بالقصدير وتدخل الفرن قليلاً حتى تسخن فقط وتتماسك ثم تقلب في طبق مستدير.. وبالعافية.

ملحوظة الطبق:

يمكنك عمل الطبق دون الدجاج، بل بالخضار فقط ويبقى ناجحاً... وبالعافية.

صيادية الروبيان



المقادير :

3 كاسات رز
2 بصل مقطع طوال
2 كأس روبيان طازج مقشر يغسل ويغمر في (عصير ليمونة + ملح +قليل من الماء)
2 ملعقة سكر
ربع اصبع زبدة
فص ثوم مهروس (حسب الرغبة)

(أ) :

2 فلفل رومي يقطع اعواد طولية
3 جزر تقطع أعواد طولية
2 فلفل حار
2 طماطم يقطع صغار
ملعقة صلصة طماطم
2 ليمون أسود
3 اعواد دارسين
4 حبات هيل عدل
ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور
مكعب ماجي
ملح - فلفل اسود - ملعقة صغيرة بهارات

الطريقة :

- يقلى قليل من الرز (نصف كأس تقريباً) في قليل من الزيت حتى يشقر .
- ثم يقلى معه بصل طوال حتى يحمر تماماً.
- يضاف الربيان ويقلب معاً.
- يضاف مقادير (أ) وتقلب جيدا واذا تسبك قليلا يصب عليه قليل من الماء ويترك على نار هادئة قليلاً .
- يحرق السكر حتى يحمر ثم يضاف الى ماسبق (وهذا سر النكهة) .
- يسلق الرز ثلاثة أرباع سلق في (ماء + ملح + زيت + آجي) أو ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً ثم يضاف إلى ما سبق.
- يوضع (قليل من الزيت + ربع زبدة) في قدر على النار حتى تذوب الزبدة وإن أحببت يحمر فيها الثوم ثم يساقى بها الرز.
- يقصدر القدر ويترك على نار هادئة مدة (30) دقيقة . وبالعافيه..

ملحوظات الطبق :

إن كانت الكمية التي تريدين اعدادها كبيرة فالافضل وضع الرز والخلطة على هيئة طبقات بالتناوب بمعنى نضع طبقة خلطه ثم طبقة رز ثم خلطه ...وهكذا .

صينية الرز بالخضار

المقادير :

- 1 كأس ونصف تقريبا من الخضار المشكلة مقطعة صغار حسب رغبتك والمتوفر لديك [مثل: فاصوليا - بطاطس - بازلاء - جزر - ...]
- 2 و نصف كأس رز
- صحن دجاج مفروم (أو لحم مفروم)
- بصل مقطع صغار (من 2 - 3 بصلات)
- ملعقة بهارات
- **ولسلق الرز :** (ملعقة شاي آجي + ملح + قليل من الزيت + ماء) أو ماء دجاج متوفر لديك مسبقا
- 2 فلفل رومي يقطع صغار

الطريقة :

- يسلق الرز فيما سبق توضيحه ثم إذا استوى تماما يصفى .
- أثناء سلق الرز نقوم بتحضير الحشوة :
  • نحمس البصل (كثير نوعا ما) ويكشن بالبهارات ثم يضاف إليه الدجاج ويقلب سويا ويترك قليلا على نار هادئة مع التحريك المستمر
  • نقوم بسلق الخضار في (ماء + مكعب ماجي + ملح + رشة كمون)
  • نضيف الفلفل الرومي إلى الدجاج ثم نضيف الخضار بعد أن تصفى من الماء ... وبهذا تكون الحشوة جاهزة..
- نحضر صينية بايركس مستطيلة نضع أولا طبقة من الرز ثم جزء من الحشوة ثم طبقة ثانية من الرز ثم الحشوة وتواسى عليه ثم يقصدر جيداً ويدخل قليلا في الفرن من (15-10) دقيقة.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - من الممكن الاستغناء عن الفلفل الرومي لمن لا يريده.

2 - من أفكار الطبق: خلط الطبقة الأولى من الرز بقليل من الزعفران المنقوع أو مع صفار اللحم لإكسابه اللون الأصفر لمنظر جمالي أكثر.. كما في الصورة.

.... وبالعافية.

صيادية السمك

المقادير:

(5) بصلات مقطعة حلقات رفيعة ومقلية في الزيت

(3) كاسات رز يغسل وينقع في ماء مغلي.

(1) كيلو سمك مقطع حلقات.

(1) فنجال سكر.

بهارات عدلة: [(2) دارسين ـ (2) ليمون أسود ـ (5) مسمار ـ (3) هيل ـ ملعقة كزبرة ناشفة]

(1) مكعب ماجي.

(2) فلفل أحمر حار.

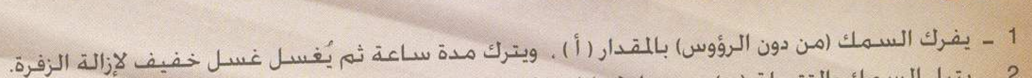
(أ) :

{ملعقة صغيرة كمون ـ رشة كركم ـ (4) ملاعق خل ـ ملحُ}.

(ب) :

التتبيلة: في الخلاط :

(عصير ليمونتين ـ ملعقة بهارات ـ 3 فصوص ثوم ـ (2) فلفل أخضر)



الطريقــة :

1 ـ يفرك السمك (من دون الرؤوس) بالمقدار (أ). ويترك مدة ساعة ثم يُغسل غسل خفيف لإزالة الزفرة.

2 ـ يتبل السمك بالتتبيلة (ب) بعد خلطها في الخلاط.

3 ـ تؤخذ رؤوس السمك وتنظف وتغلى مع مكعب الماجي و البهارات العدلة في ماء مدة (1/3) ساعة.

4 ـ يخلط (2/3) مقدار البصل المحمر في الخلاط مع قليل من ا لماء ثم يُصب في قدر.

5 ـ يقدح السكر على النار حتى يذوب ويحمر ثم يُصب عليه كأس ماء ويحرك ثم يُصب في القدر مع البصل المخلوط.

6 ـ يحمس (½) كأس من الرز (رز ناشف من دون غسل) في تاوة على النار، حتى يصبح ذهبي اللون. ثم يُصب عليه قليل من الماء ويضاف للقدر مع البصل والسكر.

7 ـ يصفى ماء رؤوس السمك ـ من الفقرة 3 - على البصل و السكر. فيصبح في القدر (4) أشياء: (1) البصل المخلوط . (2) السكر المقدوح (3) ماء السمك والبهارات (4) الرز المحموس. ثم يوضع الرز المنقوع من قبل عليه. ويترك على النار حتى ينهض ويرشف الماء.

8 ـ يوضع (½) مقدار البصل المحمر الباقي على وجه الرز إذا انهض.

9 ـ يرفع السمك من تتبيلته. ثم يُقلب في الدقيق ويُقلى في الزيت و يحمرمن الجهتين.

10ـ تنكب الصيادية في طبق التقديم، وتصف عليه شرائح السمك المقلي ويرش عليه باقي البصل المحمر.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك لزيادة النكهة ـ حمس (2) فص ثوم مهروس في (¼) إصبع زبدة ثم يرش به وجه الرز إذا بدأ بالنهوض ـ أي إذا رشف ماءه.. وبالعافية.

صينيــــة رز البـــر



المقاديـــر :

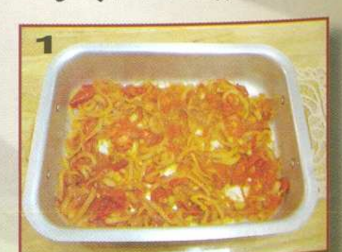
- (3 ـ 4) بصلات مقطعة حلقات رفيعة.
- (3 ـ 4) حبات من الطماطم تقطع حلقات رفيعة .
- 2 ونصف كأس رز .
- دجاجة مقطعة أرباع .
- ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة المطحونة .
- بهارات عدلة من كل من { مسمار ـ هيل ـ ليمون أسود ـ دارسين }
- (ملح ـ ملعقة شاي آجي ـ ماء ـ قليل من الزيت)

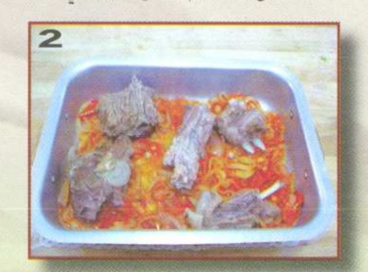
الطــريقة :

- ينقع الرز في ماء حار (والأفضل مغلي) وذلك بعد غسله جيداً .
- يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصفر ويضاف إليه البهارات ثم يضاف الطماط ويقلب حتى يذبلان على نار هادئة .
- توضع هذه الكشنة (البصل + الطماط) في قاع صينية معدن مستطيلة (الصورة 1) .
- يصف فوقها قطع الدجاج النيئ .
- يوضع فوقه الرز المنقوع(بعد تصفيته من الماء) ويواسى عليه.
- يغرس في الرز أنواع البهارات العدلة (الصورة 3).
- يغلى في قدر : (ملح ـ ملعقة شاي آجي ـ ماء ـ قليل من الزيت) ويسكب فوق الرز في الصينية ويمكنك الاستغناء عن هذا باستعمال ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً . (الصورة 4).
- تقصدر الصينية ، وتوضع في الفرن مدة ساعة ... وبالهناء والعافية .

ملحوظات الطبق :

يمكنك استعمال اللحم عوضاً عن الدجاج ولكن يسلق أولاً نصف سلق في (ماء + ملح + كمون + قليل من البصل المقطع صغار) مدة ساعة ثم تكملين بنفس الطريقة (الصور 1، 2، 3، 4.) ولكن نسكب ماء سلق اللحم على الرز في الصينية بعد تصفيته من الشوائب... وبالعافية.


1


2


3


4

صينية الرز بالروبيان المجفف

المقادير :

(1) كأس روبيان مجفف يغسل وينقع في ماء حار.
(2) بصل يقطع صغار.
(2) فلفل رومي يقطع صغار.
(1) ملعقة شاي زنجبيل مطحون.
(3) طماط مقطعة صغار.
(1) ملعقة صلصة طماطم ـ مكعب ماجي.
(½) ملعقة بهارات مشكلة.
رشة زعفران تنقع في بيالة ماء.
(2) كأس رز.

الطريقة :

1 ـ يسلق الرز في (ماء + ملح + آجي + زيت) ثم يصفى.

2 ـ في أثناء سلق الرز :

* يحمس البصل ثم يضاف الفلفل الرومي ثم الروبيان المجفف ثم إذا فاحت رائحته نضيف الزنجبيل ثم البهارات ومكعب الماجي. ثم أخيراً نضيف الطماطم والصلصلة. ويترك ليتسبك على نارهادئة.

* وإذا أحسست أن الخلطة ناشفة أضيفي لها القليل من الماء.

3 ـ نحضر صينية ونضع فيها خلطة الروبيان والرز على هيئة طبقات بالتناوب (مرة طبقة رز. ومرة طبقة روبيان..). وفي الآخر تكون طبقة الرز.

4 ـ نرش الزعفران المنقوع على وجه الرز ويقصدر جيداً ويوضع في الفرن مدة (¼) ساعة وعند الغرف يقلب قليلاً. وبالعافية.

مقلوبة الرز بالباذنجان

المقادير :

[أ]

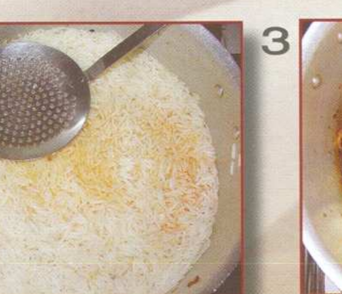
(3) حبات باذنجان مقلمة* ومقطعة حلقات
(3) حبات بطاطس مقشرة مقطعة حلقات
(3) حبات بصل مقطعة حلقات

(2) بصل يقطع صغار
(1) دجاج مقطعة أثمان (ثمان قطع)
(1) كأس طماط مطحون
ملعقة شاي بهارات مطحونة مشكلة
- 2 ليمون أسود - 3 عود دارسين - ملح - ملعقة شاي آجي
- زيت - ملعقة صلصة - 3 كاسات من الرز المنقوع في الماء الحار .

الطريقة :

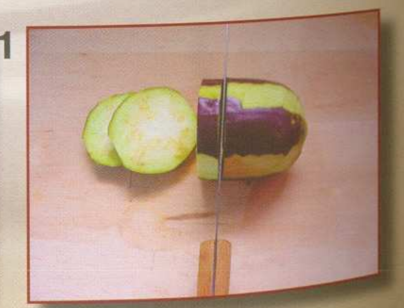
- تقلي المقادير [أ] في زيت غزير كل على حدة ثم تترك على ورق نشاف حتى تمتص زيتها تماما (حبذا لو تم تغيير الورق ليمتص أكبر قدر من الزيت) .
- يسلق الدجاج ربع سلق في (4 كاسات ماء + ملح + رشة كمون) ثم ينتشل من الماء ويقلب قليلا في زيت قليل حتى يتحمر تحمر خفيف .
- يحمس البصل الصغار في قليل من الزيت ثم إذا احمر لونه واغمق نضع ملعقة بهارات ثم الدجاج و يقلب جيدا ثم نضع الطماط المطحون ثم الليمون الأسود والدارسين والصلصة والملح ويترك ليتسبك .
- يضاف إليه قليل من ماء الدجاج [كأس تقريباً] ويترك على نار هادئة
- يسلق الرز في ماء الدجاج (بعد أن يصفى من الشوائب) ويضاف إليه قليل من الماء والملح والأجي (إن احتاج إلى ذلك) و يسلق ثلاث أرباع استواء .
- تصف الخضار المقلية سابقا على تسبيكة الدجاج (نضع أولا الباذنجان ثم البطاطس ثم البصل) (الصور 2، 3) ثم يوضع الرز بعد تصفيته ويواسى على ما سبق ويرص دون تحريك (الصورة 4) ثم يقصدر القدر ويغطى بالغطاء ... ويترك مدة ثلث ساعة على نار هادئة .. ثم يقلب في صحن مستدير .. وبالهناء والعافية ...

* مقلمة : أي مقشر بعضها دون الآخر على هيئة خطوط كما في الصورة رقم (1) .

4


3


2


1


الرز البرياني

المقاديـر :

(1) دجاجة مقطعة أثمان.

(أ)

(6) كاسات ماء

(5) هيل عدل

(5) مسمار عدل

ملح

حبة صغيرة خولجان عدله

(ب) خلطة اللبن :

(1) علبة زبادي

بيضة

ملعقة شاي نشا

(½) ملعقة شاي ملح ليمون

ملح

ملعقة صغيرة بهارات

(ج) :

(½) بيالة ماء

رشة زعفران أو صفار اللحم

(2) ملعقة ماء ورد

(2) ملعقة ماء كادي

---

(2) بصلة مقطعة صغار.

(2) فص ثوم مهروس.

(2) بطاطس يقطع مكعبات صغيرة.

(2) كأس رز.

الطريقـة :

1 - يسلق الدجاج في المقدار (أ) مدة ساعة تقريباً. وبعد النضج ينتشل الدجاج من ماء السلق، ثم يصفى الماء من الشوائب.

2 - يحمس البصل مع الثوم في قليل من الزيت، ثم إذا تغير لونه واحمر نضع البطاطس المكعبات، ونضع مقدار كأس من ماء سلق الدجاج عليه ليستوي به. ويترك قليلاً فقط ثم نضيف مقادير (ب) بعد خلطها في الخلاط أو في زبدية.

3 - نضيف نصف المقدار (ج) إلى خلطة الدجاج.

4 - يسلق الرز حتى يستوي ، ثم يوضع على خلطة الدجاج في القدرعلى النار ويواسى جيداً، ثم يضغط بالملاس حتى يأخذ شكل القدر.

5 - يرش باقي المقدار (ج) فوقة، يقصدر القدر ثم يغطى بالغطاء ويترك مدة ثلث ساعة على نار هادئة جداً.. ويقلب في صحن مستدير.. وبالعافية.

الـــرز بالكــــاري

المقاديـــر :

- بصلتين تقطع صغار
- 2 فص ثوم مهروسة
- دجاجة تقطع أثمان (كل واحدة 8 قطع)
- 2 كأس من الرز (بشاور أو عادي)
- ملعقة صغيرة بهارات الكاري (وإن كانت حارة ننقص قليلا منها ونزيد قليلا من صفا ر اللحم) .
- ملح - مكعب ماجي

الطريقة :

1 - يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يصفر لونه. ثم نضع بهارات الكاري ثم الدجاج ويقلب 5 دقائق .

2 - نضيف إليه الماء (تقريباً كأسين) الى حد ما يتغطى به الدجاج ويترك 10 دقائق .

3 - نحضر ماء سلق الرز وهو اما مرقة دجاج قد توفرت لديك مسبقا أو في (زيت + ماء + ملح + قليل من الآجي) .
وبعد ذلك نسلق فيه الرز

4 - يصفى الرز ويوضع على الخلطة السابقة دون تقليب مع مراعاة الضغط عليه بالملاس حتى يظل محتفظا بشكل القدر عند قلبه وتقديمه .

5 - يترك على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم يقلب في صحن التقديم المستدير .... وبالهناء والعافية ...

ملحوظات الطبــق :

- بالامكان التغيير في اعداد الطبق بحيث يسلق الدجاج في (ماء + ملح وقليل من البصل والكمون) لمدة نصف ساعة .
- ثم يرفع من المرق ويحمر في زيت حتى يصبح ذهبي اللون ونكمل بنفس الطريقة مع مراعاة ان مقدار الماء المضاف لتسبيكة الدجاج وكذلك المدة ستقل.
- كما أن الرز سيسلق في مرق الدجاج بعد أن يصفى المرق من الشوائب ويوزن ملحه ويضاف الآجي .

مقلوبة السمك (الرز البني)

المقاديـــر :

- كيلو سمك كنعد أو دجاجة مقطعة أثمان .
- ½ كأس طماط مطحون .
- (4 - 5) بصل مقطع صغار أو حلقات .
- 3 كاسات من الرز ينقع في (ماء حار + ملح) .

بهارات عدلة :
ملعقة من [كمون - كزبرة
مسمار - فلفل اسود - هيل
(3 - 4) ليمون أسود مكسر قليلاً]
+ مكعب ماجي

تغلى في قدر مع 2 كأس ماء

½ اصبع زبدة
فص ثوم
¼ ملعقة صغيرة بهارات مطحونة

الطريقـــة :

- يتبل السمك بقليل من (فلفل أسود - ليمون - بهارات - كمون - ملح) ثم يقلى في الزيت نصف قلي وأن كان المستعمل دجاج فانه يسلق نصف سلق (كما في الرز البخاري) .
- يحمر البصل حتى يغمق لونه جدا . ويكون زيت الحمس كثير نوعا ما . ثم نضع عليه السمك (أو الدجاج) ثم نضع الطماط ونتركه يتسبك.
- نضع البهارات العدله في قدر مع الماء والماجي ونترك تغلي مدة 5 دقائق.
- يصفى ماء البهارات على السمك بحيث يتعادل السمك مع الماء ويوزن ملحه.
- يكون الرز منقوع من قبل . نصفيه ونضعه على ماسبق مع الرص عليه بالملاس (ملعقة غرف الرز) حتى ياخذ شكل القدر ويترك على نار هادئة نصف ساعة .
- تسيح الزبدة ويحمس فيها فص ثوم مهروس وقليل من البهارات وترش على وجه الرز ويقلب الوجه تقليب خفيف ثم يرص و يغطى ثانية مدة 5 دقائق.. ثم يقلب في الطبق ويقدم ... وبالهناء والعافية.


شعبان

الجريش

المقادير :

(1) مقدار واحد من الجريش { المقدار :إما كأس أو مد أو جيك ...} .

(2) مقدار من الماء (أي ضعف كمية الجريش).

(2) مقدار من اللبن. (والأفضل اللبن الطبيعي غير المبستر إن وجد)

- بصل (والأفضل بصل أبيض) يقطع صغار (حسب الكمية التي ستركبين) ويكون كثير وأقله 3 بصلات.
- زيت أو ذوبة أو زبدة (ويكثر نوعا ما وأقلها ثلث كاس).
- ملح - كمون - آجي - فلفل أحمر حار (علوب عدلة).

الطريقة :

- نخلط اللبن والماء ونضعهما على النار معا ومعهما الملح الخشن (حتى لا يقطع اللبن) وكذلك نضع الآجي .
- نحمس البصل في زبدة إلى أن يصفر لونه قليلا. ثم نضع عليه الكمون .
- نضيف البصل المحموس إلى اللبن قبل أن يغلي (ويجب ألا يغلي مطلقاً) .
- نضيف الجريش إلى اللبن والماء .
- يحرك على النار قليلا ويذاق ملحه ويوزن . ثم يقصر علية مع إضافة الفلفل الأحمر (من 3 ـ 4 علوب) ويترك على نار هادئة مدة من (2½ - 3) ساعات .

ملحوظات الطبق :

- اذا كان اللبن غير طازج (مبستر) ممكن إضافة قليل من ملح الليمون (رأس الملعقة) لإعطائه حموضة كالطبيعي .
- إذا أردت استخدام الزبادي بدل اللبن أو حتى الجبن الأبيض . فاخلطيه مع الماء في الخلاط وأضيفي إليهما (بيضة) حتى لا يقطع واستعيضي به عن اللبن.
- وكذلك فإن إضافة ملعقتين من الخل أو علبة قشطة للبن قد تقلل من تقطيعه .
- إن كان نوع الجريش المستخدم (الجريش القصيمي) فالأفضل إضافة قليل من الرز المصري إليه بنسبة السدس من مقدار الجريش. أما إن كان الجريش المستخدم من النوع (التركي) فلا داعي لإضافة الرز المصري لأنه طري جداً وسريع الاندماج .
- الجريش الأفضل أن يغسل مرتين فقط بماء بارد غير حار لكي لا يذهب منه النشا حيث أنه ضروري لاعطاء الجريش القوام المحبب .
- كلما زادت كمية البصل بالقدر المعقول في الجريش كلما اعطاه طعماً مميزاً أكثر .
- من الطرق الإضافية لعمل الجريش : حمس البصل ثم إضافة الماء إليه والجريش دون اللبن . وإنما يضاف اللبن بعد ان ينهض الجريش ويشرب ماءه . وكذلك بالامكان وضع اللبن مع الماء ثم الجريش واذا احتمى نقوم بوضع البصل دون حمس ويضاف اليه بعد ذلك (إذا نهض) قطعة زبدة ..... وأنت ورغبتك فيما تختارين من الطرق التي تناسبك .
- هناك نسبة أخرى لمقادير الجريش قد تناسب ذوق بعض الناس وهي :

1) مقدار جريش

(1) مقدار لبن

(3) مقدار ماء. ولك الخيار ... وبالعافية.



حشـوة الجريـش

المقاديـــر :

دجاجة تسلق في (ماء + ملح + ملعقة صغيرة كمون)
ثم تبرَّد وتفتَّت.
(3) بصلات متوسطة تقطع صغار.
(2) فلفل رومي يقطع صغار.
(2) فلفل حار (حسب الرغبة).
ملح.
ملعقة صغيرة بهارات.
مكعب ماجي.
(2) ملعقة صلصة الطماطم (حسب الرغبة).

الطريقـــة :

1 - يحمس البصل حتى يصفر ثم يضاف له البهارات و الملح ثم يضاف الدجاج ويقلب سوياً.
2 - يضاف قليل من ماء الدجاج والماجي و الصلصلة ويترك قليلاً حتى يرشف ماءه.
3 - نضيف الفلفل الرومي والفلفل الحار و يقلب مدة (5) دقائق على نار هادئة ثم توضع على هيئة حشوة فوق الجريش بعد نكبة في طبق التقديم.. وبالعافية.

الجـريش باللحم

بنفس طريقة الجريش العادي ولكن الاختلاف :

1 - يحمس قليل من البصل - قرابة فص واحد - في قليل من الزيت ثم إذا اصفر لونه نضيف اللحم - يكون هبر مقطع صغار - يقلبان سوياً ، ثم يضاف قليل من الكمون ويضاف ماء للسلق ويترك على النار المتوسطة مدة نصف ساعة.
2 - نجهز اللبن و الماء كما سبق في الجريش مع مراعاة ان الماء يقلل مقداره تحسباً لماء اللحم.
3 - ينتشل اللحم من ماء السلق ويضاف الى اللبن على النار ثم نصفي ماء السلق على اللبن ونضيف الجريش والبصل و ...الخ.. ونكمل بنفس الطريقة ... وبالعافية.

المحلى



المقاديـر :

(4) كاسات من التمر.

دقيق أسمر ـ المقدار حسب الحاجة ـ مع مراعاة خلطة بقليل من ا لملح.

رشة فلفل أسود.

(½) أصبع زبدة.

الطريقــة :

1 ـ يغمر التمر في قدر بماء ساخن، ثم يوضع على النار حتى يغلي غلوة واحدة، ثم تطفأ عنه النار ويترك ليبرد.

2 ـ إذا برد، يحرك ويفرك باليد، ثم يصفى بواسطة مصفاة بلاستيكية ذات ثقوب كبيرة حتى لا يبقى منه إلا مثل العجينة مع النوى (فصم التمر).

3 ـ يُزاد ماء و يوضع معه ملعقة صغيرة ملح ورشة فلفل أسود، ثم يؤخذ منه أكثر من ثلثه ويوضع جانباً في قدر آخر، ونضع هذا القدر على النار.

4 ـ نبدأ باللت في القدر (الذي به ثلث ماء التمر على النار) بنخل الدقيق الأسمر بواسطة منخل (مصفى) أبو يد ذو ثقوب كبيرة، ويكون العصد (أي اللت) باتجاه واحدة بواسطة المعصاد أو الخفاقة السلك الكبيرة.

5 ـ إذا ثقل الخليط نبدأ بوضع الدقيق بواسطة اليد عوضاً عن المنخل ثم نبدأ بالزيادة تدريجياً من الماء الذي وضعناه جانباً وذلك بالتناوب مع الدقيق الأسمر، يعني مرة نضع بر، ومرة نضع ماء التمر، مع مراعاة العصد باتجاه واحد فقط.. وهكذا حتى تنهتي كمية ماء التمر، بحيث يكون الخليط ثقيل جداً علماً بأنك أثناء اللت تضعين (½) أصبع زبدة مع المحلى، ثم يُشال المعصاد، ويترك المحلى على نار هادئة جداً مدة ساعة.

6 ـ يغرف في طبق التقديم، ويرش عليه رشة من الفلفل الأسود والذوبة(*) أو السمنة... وبالعافية.

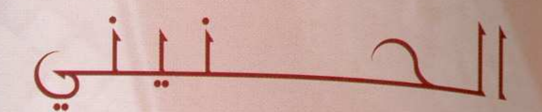
ملحوظات الطبــق :

1 ـ بإمكانك (إن كنت في عجلة من أمرك) أن تغمري التمر بماء مغلى بحيث يكون هذا التمر منزوع النوى، ثم تغليه قليلاً فقط، ثم ترفعيه عن النار وتزيدينه ماءً بارداً، ثم تضعيه في الخلاط ليتكون لديك ماء التمر لتستعمليه للمحلى.

2 ـ التمر المستعمل في المحلى لا يشترط فيه الجودة، بل بقايا التمر لديك يمكنك استغلالها في صنع المحلى.

3 ـ من أفكار الطبق: قومي بإعداد مقدار مضاعف من ماء التمر، ثم ضعيه في علب بلاستيكية (أو أكياس) داخل الفريز، وأخرجيها من الفريز عند الحاجة، وسخني وابدأي في اللت.. وبالعافية.

* الذوبة : الزبدة المطبوخة.



الحنيني

المقادير :

3 كاسات دقيق بر

تمر منزوع النوى (من كأس الى كأس ونصف وذلك حسب ذوقك)

ماء للعجن

ذرة ملح

نصف كأس ذوبة (زبدة مطبوخة)

الطريقة :

1 ـ يعجن (الدقيق البر + الملح + ماء) عجينة لينة (الصورة 1) ثم تحمي الصاجه ونبدأ في ترصيع الخبز أقراص ويكون قطر القرص شبر تقريباً (الصورة 2) ويحمر من الوجهين (الصورة 3) .

2 ـ تجمع الاقراص ثم تقطع و تخلط مع التمر ويصب عليها بعض الذوبة (الصورة 4) ثم تطحن في طاحونة اللحم بالتناوب مع التمر. أو في طاحونة (ست البيت) (الصورة 5) .

3 ـ يوضع في قدر على النار ويوضع عليه باقي الذوبة وتترك على النار الهادئة جداً مع التحريك من وقت لآخر- لمدة نصف ساعة تقريباً .

ملحوظات الطبق :

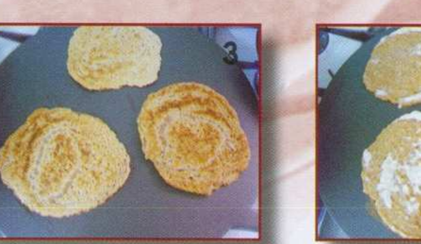
1 ـ إذا تم وضع 3 تمرات داخل كل قرص بحجم الكف المبسوطة وطحن به فإن حلاه يكون موزون.

2 ـ لمن يحب هذا الطبق ـ خاصة في فصل الشتاء - فإليه الفكرة الاتيه: بعد الاعداد الكامل للحنيني قومي بوضعه في أكياس بلاستيكية او علب ثم خزنيه في الفريزر و عند الحاجة يخرج ويحمى بالمايكرويف او على النار الهادئة ..

3 ـ من الطرق الاضافية للحنيني:

طريقة القرص: قومي بعجن (3 كاسات دقيق + 2 ملعقة بيكنج بودر + رشة ملح) حتى تكون لديك عجينة متماسكة تميل لليونة قليلاً ثم افرديها على قصديرة مدهونة بكمية وفيرة من الزيت وغلفيها بهذه القصديرة تماماً ثم ادخليها للفرن مدة نصف ساعة أو حتى تستوي ثم بعد ذلك تقطع ونكمل بنفس الطريقة...... وبالعافية.


1


2


3


4


5

طريقة عمل السليق

المقادير والطريقة :

1 ـ يغسل الأرز المصري (تقريباً كوبان) وينقع في
ماء حار .

2 ـ يسلق الدجاج (دجاجة مقطعه أنصاف) في
(ماء، ملح، حبة مستكة صغيرة جداً، 4 حبات
هيل عدلة) دون بصل مدة ساعة .

3 ـ إذا نضج الدجاج ينتشل ويوضع في صينية
ليحمر لاحقاً بالفرن ويصفى ماء الدجاج من
الشوائب (بواسطة المشخل) ويوضع عليه
الرز مع زيادة الماء (لأنه يحتاج الى ماء كثير
وكذلك يضاف آجي وملح إن احتاج الى ذلك

4 ـ إذا نهض الرز يساقى بالحليب (2 كأس ماء، 6
ملاعق حليب) تسخن أولاً ثم تضاف إليه مع
التقليب المستمر للسليق ثم اذا احتاج المزيد
من الماء يزاد ويبقى على النار مدة من (ساعة
ـ ساعة ونصف) مع التحريك المستمر بين
وقت لآخر والنار هادئة جداً .

سلطات السليق :

1 ـ السلطة الحارة المطبوخة مثل سلطة الكشري الحاره يرجع اليها ص 24 .

2 ـ السلطة الحارة غير المطبوخة :

يوضع في الخلاط : (4 طماط ـ ونصف كأس بقدونس ـ وقرن فلفل حار ـ وملح) وتخلط ثم تسكب في طبق التقديم .. وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

ـ لو تم قدح الزيت حتى يسخن ثم يضاف له ثوم وبصل مقطع كبار ويحرك قليلاً ثم مباشرة يضاف الماء والدجاج سيصبح أفضل .

ـ ممكن أيضاً وضع حبات ثوم عدلة مع ماء سلق الدجاج مع الهيل عوضاً عن المستكة .

الهريس

1 ـ الهريس باللحم :

المقاديـــر :

- كيلو لحم غنم. تؤخذ الموزات واللحم الطوال من الفخذ واليد ولحم الرقبة، وكذلك الشاكلة، ويكون الغالب عليه الهبر ولا بأس ببعض العظم.
- (4 ـ 5) كاسات هريس حب (هريس دبي أو السعودي أو التركي).
- ملعقة كمون صغيرة.
- (3) بصلات تقطع صغار.

الطريقـــة :

1 ـ يخمر حب الهريس من (1 ـ 2) ساعة في ماء حار.

2 ـ يحمس البصل في زيت ثم نضع الكمون ثم اللحم مع التحريك المستمر، ثم نصب الماء المغلي عليه.

3 ـ إذا غلى الماء مع اللحم نضيف حب الهريس بعد أن يصفى من الماء، ويترك يغلي قليلاً.

ثم تهدأ النار تحته مع ملاحظة أن الماء إذا وضعتيه عليه يكون كثيرا نوعاً ما لأن الحب يحتاج إلى ماء كثير مع التنبه إلى عدم وضع الملح. وإن احتجتي إلى وضع الحديدة تحت القدر فهو الأفضل.

4 ـ بعد مرور أربع ساعات يحرك الهريس ويزاد ماؤه إن احتاج.

5 ـ بعد ذلك بساعة (أي بعد مرور (5) ساعات) يحرك ثانية ويضاف الملح.

6 ـ بعد هذا نبدأ بتحريكه بين حين وآخر، أي كلما مر من (15 ـ 25) دقيقة يحرك ويوزن ملحة وماؤه بحيث يكون سميك (غليظ) مثل الجريش، والغرض من التحريك المستمر هو: اندماج اللحم مع الحب حتى يكون الهريس غليظ واللحم فيه كالخيوط.

7 ـ بعد مرور (8) ساعات من حين تركيبه يُغرف في طبق التقديم ويزين بحشوه الهريس والزبدة المذابة.(حشوة الهريس ص 54)

ملحوظة : من الأفضل استخدام القدر الخاص بالهريس مع مراعاة تغطيته بالقصدير ثم بالغطاء..

2 ـ الهريس بالدجاج :

مقاديره هي مقادير الهريس باللحم مع استبدال اللحم بـ (2) دجاجة + (1/3) كأس زيت.

الطريقـــة :

1 ـ ينقع حب الهريس في ماء من (1 ـ 2) ساعة . ولا بأس بنقعه أكثر من هذا الوقت.

2 ـ يقطع الدجاج أنصاف ويسلق بدون ملح في ماء وكمون.

3 ـ ينتشل الدجاج، ويتخلص من الجلد والعظم دون تفتيت الهبر، فقط مجرد تفكيك، (ولا يكون مثل الشاورما وإنما يكون قطع كبيرة).

4 ـ يحمس البصل في (1/3) كأس زيت، ثم نضع رشة كمون ثم يصفى ماء سلق الدجاج عليه، وإذا غلى نضع الحب، وإذا غلى مرة أخرى نهدئ النار تحته، ومن الأفضل وضع الحديدة تحته .ويترك على نار هادئة مدة ساعة.

5 ـ بعد مرور الساعة نضع الدجاج ويحرك قليلاً، ثم نكمل بنفس طريقة الهريس باللحم (أي من خطوة (4) فصاعداً).

المفلق



المقادير :

(4) كاسات جريش.

(2) كأس لحم مقطع قطع صغيرة (بدون العظم).

(3) طماط مطحون.

(أ) :

(3) بصل مقطع صغار.

(3) فصوص ثوم مهروسة.

(2) ملعقة زنجبيل طازج مبشور.

(2) ملعقة صلصة.

(3) أعواد دراسين.

(3) ليمون أسود +ملح

(ب) :

(2) بصل مقطع حلقات رفيعة ومقلي في الزيت.

بهارات منوعة مربوطة في شاشة (كزبرة عدله - هيل مسمار - دارسين مفتت).

(3) فلافل حمراء حارة.

(ج) :

(1½) كأس روبيان (إما طازج أو مجفف وإن كان مجففاً ينقع في ماء حار)

(½) أصبع زبدة.

(1) فص ثوم مهروس.

ملعقة شاي بهارات

الطريقة:

1 - يحمس الجريش في مقلاة على النار دون إضافة زيت (وإنما ناشف) حتى يشقر لونه جداً (يقارب للإحمرار).

2 - يسلق اللحم في قليل من الماء (تقريباً 2 كأس) حتى فقط يزول الريم ثم يصفى مباشرة.

3 - يوضع الطماط لوحده في قدر صغير على النار ويترك ليتسبك ثم تطفأ عنه النار.

4 - يحمس (البصل + الثوم) حتى يصفرا ثم يضاف إليه اللحم وباقي مقادير(أ).

5 - يصفى الطماط المسبك بواسطة المصفى على حمسة البصل. وتحرك سوياً.

6 - يضاف مقدار من الماء (مثل المقدار الذي نضيفه عادةً لطبخ الرز) ثم نضيف الجريش المحموس ويحرك ثم يترك على نار متوسطة.

7 - إذا بدأ الجريش بشرب ماءه (بدأ ينهض) يوضع عليه مقادير (ب). ثم إذا نهض (أي شرب ماءه كله) تهدأ النار تحته جداً. وتوضع تحت القدر حديدة .

8 - بعد أن تمضي ساعتان والقدر على النار نقوم بحمس الروبيان في الزبدة ثم يضاف له ملعقة شاي بهارات وفص ثوم مهروس. ثم يوضع على وجه المفلق. ونعيد إحكام الغطاء.

9 - عند نكب الطبق يراعى تحريك المفلق حتى تندمج المقادير سوياً. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - بإمكانك الاستغناء عن الطماط بالصلصلة فقط.

2 - حشوة الروبيان العلوية اختيارية فلك تركها.

المرقـــوق

المقاديـر :

(أ) : العجينـة :

4 كأس دقيق بر .
ماءٍ للعجن .
رشه ملح - إن لم يكن البر مملوحاً من قبل .

(ب) : المـرق :

(2) بصلة مقطعة صغار
(1) كيلو لحم (أو 6 قطع متوسطة لحم بالعظم).
(2) كأس طماط مطحون.
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
(2) ليمون أسود عدل.
(3) أعواد دارسين.

(ج) : الخضـار :

حسب الرغبة ولكن لابد من نوعين على الأقل:

1 - (½) قرعة عارضي متوسطة تقطع قطعاً بحجم الكف.
2 - (4) حبات جزر مقطعة طوال.
3 - ملء كأس لوبا تترك عدلة، وتربط على هيئة حزم بواسطة خيط.
4 - (3) حبات باذنجان صغيرة تقطع أنصاف
5 - (½) حبة متوسطة قرع أمريكي يقطع مكعبات كبيرة.
6 - (3) عروق الباذنجان تقطع أنصاف.
7 - ملء كأس من الفاصوليا المقطعة طوال.
8 - (5) حبات بصل الديرة (عدل).
9 - فلفل أحمر أو أخضر حار.

الطريقـة :

1 - تعجن العجينة، ويكون سمكها مثل عجينة البيتزا أو أغلظ قليلاً، ثم تترك لترتاح مدة ساعة.
2 - يحمس البصل، ويوضع عليه البهارات ثم اللحم، ويقلب سوياً ثم يضاف الطماط ويترك ليتسبك ثم يضاف الماء المغلي والدارسين والليمون الأسود. ويترك على نار متوسطة مدة ساعة.
3 - تقطع العجينة إلى كور بحجم البرتقالة الصغيرة، وتترك لترتاح لمدة ساعة أخرى.
4 - بعد مضي ساعة من تركيب اللحمة نضع الآتي (حسب الرغبة):
* الفاصوليا. * الجزر. *القرع العارضي. *اللوبا. * الفلفل الحار.
5 - تجهز العجينة لرقها، ولكن قبل الرق مباشرة أخرجي (اللوبا وقرع العارضي) وضعيها في قدر صغير جانبا وأضيفي (الباذنجان و عروقه) الى المرق ثم ابدأي بالرق وإن كنتِ لا تُتقنين الرق، قومي بفرده بالفرادة (النشابة) على اللوح وبإمكانك استخدام العجين المسلوب (الجاهز) من محلات القرصان.

وكلما وضعت قرصاً داخل القدر و انتفخ وتغير لونه أبعديه بخفة مع تغطسيه في المرق حتى لا تلتصق العجينة ببعضها، ثم قومي بوضع القرص التالي.. وهكذا.

6 - أثناء رق العجين وإضافته للقدر يمكنك إضافة: القرع الأمريكي وبصل الديرة إلى القدر على النار.
7 - بعد الانتهاء من عملية الفرد أو الرق، قومي بإعادة وضع *اللوبا و*قرع العارضي على وجه القدر حتى يتطعم بالمرق ويكتمل نضجه.
8 - يترك على نار هادئة: - للعجين : قرابة ساعة، - أما المسلوب : فيترك قرابة ½ ساعة.
9 - عند نكب الطبق: أرفعي اللوبا وقرع العارضي عن وجه القدر، وحركي بلطف، ثم انكبي. وبعدها أعيدي صف اللوبا مع القرع على وجه الطبق.

ملحوظات الطبق :

1 - بإمكانك سلق اللحمة أولاً في (ماء + ملح + رشة كمون) مدة ساعة ثم بعد ذلك قومي بعمل كشنة البصل والطماط وإضافتها إليه، وبقية الخضار معها، والإكمال بنفس الطريقة.
2 - الخضار المذكور هي التي توضع مع المرقوق، وبإمكانك استعمال بعضها لا كلها، وذلك حسب الرغبة و المتوفر لديك.
3 - إذا استعملت العجين الجاهز ، فأضيفي قليل من الدقيق البر إلى المرق مع العجين وذلك لإكسابه قواماً وطعماً كالعجين البيتي ...وبالعافية ..

المطازيز

طريقتها تشبه طريقة المرقوق مع بعض الفروق اليسيرة في العجينة..



العجينـــة :

لك عدة خيارات :

1 - أن تعجني نفس عجينة المرقوق ولكن تكون أمتن وأجبر بحيث أنها تُفرد بالنشابة ولا ترق.

فإذا ارتاحت العجينة تُفرد على دقيق و تقطع بالبيالة أو بقطاعه بحجم البيالة. ثم تجمع وتوضع واحدة واحدة على المرق المُعد كالمرقوق.

2 - أن تعجن العجينة وإذا ارتاحت تقطع كوراً صغيرة جداً. ثم تترك لترتاح مرةً أخرى. ثم تفرد بآلة الجباتي الكهربائية حتى تنفرد فقط. أي لا تتحمر. ثم تُجمع وتلقى في المرق.

3 - بإمكانك استعمال المطازيز الجاهزة التي تباع في علب بلاستيكية عند محلات القرصان. بحيث تجعليها في فريزرك لحين الحاجة.

ملحوظات الطبق :

1 - يراعى عدم وضع قطعة العجين على الأخرى أثناء إلقائها في المرق. بل كلما انغمست واحدة وانغمرت نضع الأخرى.

2 - حبذا ألا ينشف مرق المطازيز تماماً حتى تبقى محتفظة بشكلها المحبوب للصغار والكبار؛ أقراصاً دائرية لأنها إذا نشفت مرقتها (تنعبط) أي تندمج وتتداخل مع بعضها.

القرصان



المقادير :

المرق :

(1 ـ 2) بصل مقطع صغار
(1 ½) كأس لحم هبر مقطع صغار
1كاس طماط مطحون + ملعقة صلصة طماط
ملعقة بهارات مشكله ملح
4 أعواد دارسين 2 ليمون أسود

الخضار :

4 جزر مقطعة مكعبات صغار .
كاس فاصوليا مقطعة صغار . ... **رئيسية**
2 قرن فلفل حار .

3 عروق باذنجان يقطع كل عرق نصفين
3 باذنجان يقطع صغار وينقع في ما حتى لا يسود ... **اختيارية**
قرعة امريكي صغيرة تقطع صغار

الكشنة :

(3 ـ 4) بصلات مقطعة صغار نصف إصبع زبدة صغير 1 ملعقة بهارات مشكلة * قرصان

الطريقة :

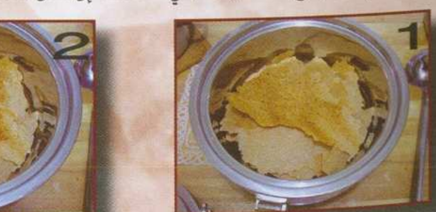
- نحمس بصل المرق ثم يضاف له البهار ثم اللحم ويحرك جيدا ثم الطماط والصلصة و إذا تسبك نضيف الماء والملح والدارسين والليمون الاسود ويترك مدة ساعة على النار .
- يضاف الفاصوليا والجزر والفلفل وعروق الباذنجان ويترك مع المرق مدة ثلث ساعة حتى ينضج الجميع .
- أثناء ذلك نعد الكشنة: نحمس البصل في الزبدة ويوضع عليه ملح وإذا قارب البصل على التحمر نضع البهارات ونرفعه عن النار.
- قبل النضج بـ 10 دقائق نضيف الباذنجان والقرع الامريكي (لأنه لا يحتاج الى وقت في الطبخ).

طريقة رش القرصان :

يكسّر القرصان قليلا ـ كسر كبيرة جداً في بادية كبيرة او حافظة (الصورة1)ويذر عليها قليل من الكشنة (الصورة 2) ثم يصب فوقه من (المرق + اللحم + الخضار) بالمغرفة مع مراعاة أن المرق يكون حار جداً أي بعد رفعه عن النار مباشرة (الصورة 3- 4) ثم نضع طبقة ثانية قرصان ثم كشنه ثم مرق وهكذا حتى تنتهي كمية المرق ثم نذر علية ملعقة بهارات مشكله (الصورة 5) ويغطى قليلا ثم بعد ذلك يحرك بحذر وحرص ثم يغرف في الحافظة وبالعافية ...

ملحوظات الطبق :

1 ـ بالإمكان ان كنت منشغلة ان تسلقي اللحم اولا لمدة ساعة في (ماء +ملح + ذرة كمون) ثم بعد الساعة اعدي حمسة البصل والطماط واضيفيها للحم ثم بقية الخضار واكملي بنفس الطريقة.
2 ـ الخضار الاختيارية بالامكان اضافتها او تركها حسب رغبتك والمتوفر لديك
3 ـ ليس من الضروري ان يكون اللحم هبر بل بالامكان وضع لحم بالعظم ..كما يمكنك رش القرصان بمرق اللحم فقط بعد نشل اللحم منه .. وإن أردت صنع القرصان دون لحم مطلقا فلك ذلك كأن تستخدمي الدجاج مثلا أو الماجي.. خاصة إن كان القرصان المعد لغرض المطوبق (المثلوثة)......... وبالعافية.









الجريش بالدجاج (الهريش)

المقادير :

(1) صحن دجاج فيلية.

(2) كأس جريش.

(4) بصلات تقطع صغار

قليل من الزيت.

ملعقة شاي كمون

(½) ملعقة الشاي آجي

من (1½ ـ 2) كأس من اللبن حسب حاجة الجريش.

الطريقة:

1 ـ يقطع الدجاج شرائح طوليةعريضة.

2 ـ يحمس البصل في قليل من الزيت ثم يضاف الدجاج ويحمس معه قليلاً. ثم نضيف الكمون. ويقلب قليلاً.

3 ـ يضاف الماء (قرابة 3 كاسات) والملح و الآجي ويترك حتى يبدأ بالغليان. ثم يترك على نار هادئة مدة ساعة.

4 ـ بعد الساعة. سيكون الجريش قد نهض (أي شرب ماؤه وارتفع) فهنا نبدأ بإضافة اللبن وكميته تتراوح من (1½ ـ 2) كأس تقريباً. مع التحريك.. وكلما رأيت أن الجريش بحاجة للمزيد من الطراوة أضيفي مزيداً من اللبن وحركي.
وهكذا يحرك بين فترة وأخرى إلى أن يكمل على النار منذ البداية مدة تتراوح من (½ 2 ـ 3) ساعات.

5 ـ يدق عند التقديم. دقاً جيداً بواسطة المغرفة. ثم ينكب في طبق التقديم.

ملحوظات الطبق :

1 ـ يمكن استعمال دجاجة كاملة ولكن: قومي أولاً بتقطيعها أرباعاً أو أنصافاً. ثم تسلق في (ماء + ملح + قليل من الكمون) مدة (10 ـ 15) دقيقة فقط . ثم تنتشل من ماء السلق. وتترك لتفتر قليلاً. ويفكك اللحم عن الجلد والعظم ونقوم باستخدام اللحم الصافي فقط . مع الاستفادة من ماء سلق الدجاج في الجريش.

2 ـ يمكنك إضافة قرون من الفلفل الأحمر الحار. لكن مع مراعاة إخراجها في كل مرة تحركين فيها الجريش.

3 ـ يمكنك استخدام الحليب عوضاً عن اللبن وذلك حسب الرغبة.. وبالعافية.

العفيسة

المقادير :

(1) أصبع زبدة.

(3) ملاعق دقيق بر.

(3) كاسات تمر منزوع النوى.

(1) علبة قشطة.

الطريقة :

1ـ على نار هادئة يذاب أصبع الزبدة. ثم يضاف له دقيق البر ويحرك حتى تظهر رائحة طيبة للخليط.

2 ـ يضاف التمر إلى الزبدة ويحرك جيداً ويترك على نار هادئة جداً مع التحريك بين الفينة والأخرى.

3 ـ إذا سخن التمر وتمازج جيداً يرفع عن النار ويضاف له علبة قشطة ويحرك جيداً ويقدم ساخناً. . وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان الاستغناء عن القشطة باستعمال الزبادي وذلك لمن لا يحب القشطة .. وبالعافية.

حشوة الهريس

المقادير :

(3 ـ 4) بصلات تقطع صغار.

(½) أصبع زبدة + ملعقتين زيت.

(3 ـ 10) قرون فلفل حار (حسب الرغبة) تقطع حلقات رفيعة.

ملح.

الطريقة :

1 ـ يحمس البصل بـ(الزبدة + الزيت) على نار هادئة مع التقلب المستمر حتى يصبح لونه أسمر ذهبي غامق

2 ـ نضع قليلاً من الملح والفلفل الأحمر ويقلب قليلاً ثم يرفع عن النار ويوضع على وجه الهريس بعد نكبه في الطبق.. وبالعافية.



الرغيدة

المقادير :

مقدار من اللحم (تقريباً خمس قطع متوسط بالعظم).
(2) بصل مفروم.
ملعقة بهارات.
ملح.
(3) طماط مطحون.
(2) فلفل أحمر حار (حسب الرغبة).
(1)كاس فاصوليا مقطعة طوال (حسب الرغبة).
(3) أعواد دارسين.
(3) جزر مقطع قطع متوسطة (حسب الرغبة).
(2) ليمون اسود.
مقدار من الدقيق الأسمر.
مقدار من الشوفان.

مقادير الحشوة :

(3) بصل يقطع صغار. (3) طماط يقطع صغار.
ملعقة صغيرة بهارات رشة ليمون أسود مطحون.
(1) فلفل رومي يقطع صغار.

الطريقة :

1 - يسلق اللحم في (ماء + ملح + دارسين) مدة ساعة ويضاف له الليمون الأسود بعد (½) ساعة.

2 - يحمس البصل المفروم ثم نضع ملعقة بهارات ثم الطماط المطحون ثم إذا تسبك نضيفه إلى ماء اللحم (وبإمكانك إضافة (2) فلفل أحمر حار حسب رغبتك إلى البصل أثناء حمسه).

3 - تضاف الفاصوليا والجزر إلى المرق.

4 - يخلط (الدقيق + الشوفان (الكويكر)) بحيث يشكل الدقيق ثلثي الكمية والشوفان يشكل الثلث (الدقيق ضعفي مقدار الشوفان).

5 - ينتشل اللحم من المرق ثم نبدأ في العصد بملعقة خشب بأن نضيف مخلوط (الشوفان + الدقيق البر) تدريجياً حتى يغلظ قوام العصيدة ولكن لا تكون غليظة جداً مثل المحلى بل تكون أثقل من الجريش قليلاً أو مثله.

6 - نعيد اللحم إلى الرغيدة، وتهدأ النار تحتها ونترك مدة (ثلث - ½) ساعة.

لعمل الحشوة :

يحمس البصل في الزبدة أوالزيت حتى يحمر تماماً مع إضافة الملح، ثم نضع قليلاً من (البهارات + ليمون أسود مطحون).

ثم نضع الطماط وتخلط سويا على نار هادئة حتى تتسبك هذا مع إضافة الفلفل الرومي ليستبك معه، وعند نكب الرغيدة في الطبق توضع الحشوة على الوجه.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك لت الرغيدة على ماء دجاج متوفر لديك مسبقاً أو (ماء + ماجي) أو ماء اللحم بعد سلقه.

أما اللحم فإنه يكون هبر دون عظم ويقطع صغار ثم يسلق مدة نصف ساعة ويحمس مع الحشوة السابقة الذكر.

<u>فالفرق هنا:</u> أن اللحم سيكون هبيرات صغيرة ويكون على هيئة حشوه فوق الرغيدة وليس داخلاً في صلبها كالطريقة الأولى.

الفتيت

المقادير :

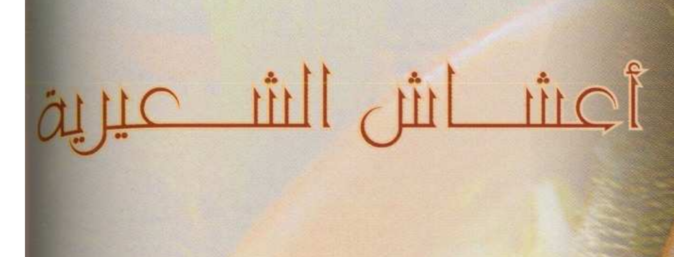
3 كأس دقيق بر
2 ملعقة بيكنج بودر
1 كأس سكر(او كأس تمر - حسب الرغبة- او ½سكر و½ تمر)
رشة بهارات (بطرف ملعقة الشاي)
رشة صفار اللحم (لون الزعفران)
½ كأس زيت
رشة فلفل أسود
ماء (حسب الحاجة)

الطريقة :

- تعجن المقادير سوياً - والماء حسب الحاجة - حتى تتكون عجينة مقاربة لعجينة الكيك (وإن كان المستعمل التمر فانه يخلط أولا مع الماء في الخلاط ثم يعجن به).

- يسكب العجين في صينية مدهونة بالزيت ويخبز في الفرن ثم إذا نضج يفتت باليد أو الشوكة ثم يوضع في قدر ليسخن وتضاف له زبدة مذابة (حسب الرغبة) ... وبالعافية..


أطباق المكرونة



المقادير :

(14) كرة شعيرية (لا تكسر).

(1) كأس جبنة مازوريلا.

الحشوة :

نصف مقدار عصاج الدجاج. انظري ص 15.

(¼) كأس ذرة.

(¼) كأس بازلا.
(¼) كأس جزر يقطع مكعبات صغيرة.
(¼) كأس فاصوليا تقطع صغار.
← تسلق في (ماء + ملح)

الخلطة :

{علبة قشطة + 3 ملاعق ملآنة جبن سائل.}

الطريقة :

1 ـ تسلق الشعيرية في (ماء + ملح) وذلك في صينية مستطيلة (الصورة 1).

2 ـ نقوم بإعداد الحشوة وذلك بخلط العصاج بالخضار.

3 ـ يرش قاع الصينية بالجبنة المازوريلا.

4 ـ تصف الأعشاش فوق الجبنة في الصينية (الصورة 2).

5 ـ يحشى كل عش بمقدار ملعقتين من الحشوة (الصورة 3).

6 ـ تخلط القشطة والجبن في الخلاط ثم تصب على الأعشاش مع مراعاة ان الخلطة تصب على الشعيرية دار ما دار و ليس على الحشوة في الوسط .

7 ـ تدخل الفرن حتى تتماسك الخلطة.. وبالعافية.

1



2



3



المكرونة المكبوسة

المقادير :

- عصاج دجاج[*] يضاف له 2 كأس طماط وملعقة صلصة و مكعب ماجي ويترك ليتسبك .
- 1 باكيت مكرونة مسلوقه في (ماء ، ملح ، آجي ، زيت) .

[أ] :

في الخلاط :

(4 بيضات للباكيت الواحد من المكرونة + كأس حليب سائل + فلفل أسود) .

الطريقـــة :

نضع في قاع صينية بايركس عصاج الدجاج بالطماطم أولا ثم نضع المكرونة ثم يصب عليها خليط البيض والحليب ثم تدخل الفرن حتى تتماسك تماماً ثم تقلب بعد ذلك (أي تكبس) المكرونة في الطبق وتجمل بالفلفل الرومي وحلقات البيض .. وبالعافية ......

صينية المكرونة الحمراء (بالطماطم)

المقادير :

- نفس المقادير أعلاه ولكن دون إضافة مقادير [أ] .

الطريقـــة :

- توضع المكرونة في صينية بايركس ويصب الدجاج المسبك بالطماطم على وجهها حتى يشكل طبقة مع تغلغل المرق داخلها ثم تجمل بحلقات الفلفل الرومي والبيض المسلوق وتدخل الفرن .. وبالعافية ...

[*] عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

كـــرات المكـــرونة بالباشـــامل



المقادير :

(1) باكيت مكرونة سباغتي (طوال) تكسر بطول 5 سم

عصاج دجاج.

(2) بطاطس كبيرة تقشر وتسلق ثم تهرس.

(½) كأس بقدونس مفروم.

باشامل ثقيل ومقاديره :

(2) كأس ماء.

(4) ملاعق حليب.

(6) ملاعق دقيق.

للتغطيـة :

(1) كأس دقيق.

(4) بيضات تخفق في الخلاط.

(1½) كأس بقسماط.

الطريقـة:

1 ـ تسلق المكرونة في (ماء + ملح + قليل من الزيت)، ثم إذا نضجت تصفى.

2 ـ تخلط مقادير الباشامل في وعاء وتوضع على النار وتحرك حتى تغلي ويثقل قوامها.

3 ـ تخلط المكرونة المسلوقة، مع البطاطس المهروس والباشامل وعصاج الدجاج وكذلك البقدونس جيداً ليتكون لدينا ما يشبه العجينة المتماسكة (الصورة 1).

4 ـ نقوم بتكوير الخلطة بحجم البرتقالة الصغيرة (الصورة 2).

5 ـ توضع الكور بالترتيب في: (الدقيق ثم البيض ثم البقسماط) (الصورة 3، 4).

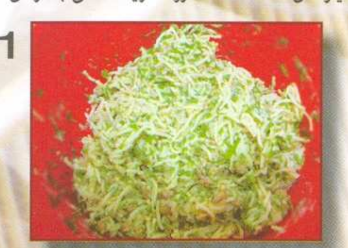
6 ـ تقلى الكور في زيت غزير حتى تتحمر.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

* بالإمكان صنع الكرات إلى الخطوة (5)، أي لا تقلى في الزيت، وإنما تجمع في طبق مسطح وتوضع في الفريزر إلى أن تجمد، ثم توضع في علبة بلاستيكية لحين الحاجة.
* بالإمكان إضافة قليل من المازوريلا في صلب العجينة وذلك حسب الرغبة.
* كذلك يمكنك إضافة بعضاً من الكورن فليكس المدقوق إلى البقسماط، وذلك لإعطاء الكرات نتوءات وخشونة في سطحها كمنظر جمالي أكثر.

* طريقة أخرى للكرات: بحيث نعمل خلطة المكرونة بدون إضافة العصاج وإنما نعمل أقراص صغيرة من الكفتة (كما في داوود باشا) و تطهى الكفتة في الفرن حتى تنضج تماماً ثم يكور جزء صغير من خلطة المكرونة ويُحشى بقرص كفتة ويكور (بحجم كرة التنس) ثم تصف الكرات بجانب بعضها وترش بمازورلا مبشورة وتدخل الفرن حتى تسيح الجبنة.. وبالعافية.

1



2



3



4





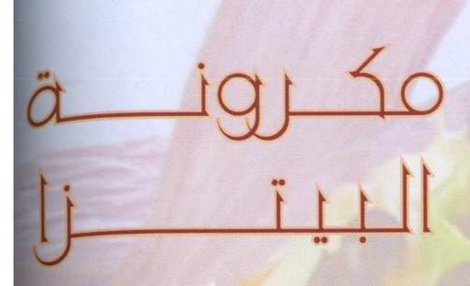
المكرونة الصينية بالخضار

المقادير :

- باكيت مكرونة نودلز الصينية أو يمكنك استخدام مكرونة سباغتي .
- 2 بصل مفروم
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- 2 فلفل رومي يقطع كالاعواد
- 4 بصل أخضر يقطع حلقات
- 3 جزر مبشور او مقطع كالاعواد
- ½ ملفوف صغير مقطع شرائح رفيعة
- 1 صحن دجاج فيليه
- 3 ملاعق صلصة الصويا
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- زيت

الطريقة :

- نضع المعكرونة الصينية في ماء مغلي مملح ومضاف له ملعقة صغيرة آجي لمدة 9-7 دقائق . [أما إن كان المستخدم مكرونة سباغتي فتسلق في (ماء + ملح + قليل من الزيت + رشة آجي)].
- نقطع الدجاج قطع طولية ويسلق في (ماء + ملح + رشة كمون) حتى ينضج ويصفى.
- نحمس البصل في قليل من الزيت ثم نضيف الثوم ونقلب لمدة 3 دقائق ثم نضيف بقية الخضار ونقلب حتى تذبل الخضار .
- نضيف المعكرونة للخلطة ونقلب جيداً. وأخيراً نضيف الدجاج وصلصة الصويا والملح والفلفل حسب الرغبة ـ نسكب المعكرونة في طبق التقديم .... وبالعافية...



المقادير :

1 باكيت مكرونة سباغتي

[أ]

صحن دجاج مفروم أو فيليه يقطع صغار
2 بصلة مقطعة صغار
ملعقة بهارات ملح
كاس طماط مطحون ملعقة صلصة
3 ملاعق كاتشب

[ب]

1 علبة قشطة + 3 ملاعق جبن سائل كبيرة وملآنه

[ج]

كاس جبنة مازورلا مبشورة
2 فلفل رومي يقطع حلقات رفيعة
نصف كأس حلقات زيتون اسود .
1 طماط يقطع حلقات رفيعة (حسب الرغبة)

الطريقة :

1 ـ نعمل العصاج بمقادير [أ] يحمس البصل في زيت ثم نضع بهارات ثم الدجاج ثم إذا استوى نضع الطماط المطحون عليه حتى يتسبك ثم نضيف له الصلصة والكاتشب .

2 ـ تسلق المكرونة في (ماء + رشة آجي + ملح + قليل من زيت) .

3 ـ بعد تصفية المكرونة تخلط بالعصاج السابق في صينية بايركس كبيرة .

4 ـ نخلط [ب] بالخلاط ثم يصب فوق المكرونة ويواسى على هيئة طبقة .

5 ـ وأخيراً ترش عليها المازورلا حتى تغطيها ثم تزين بحلقات الزيتون والفلفل (والطماط حسب الرغبة) وتدخل الفرن حتى فقط تسيح الجبنة دون أن تتحمر أي لا تبقى سوى 5 دقائق ... وبالعافية ...

شعيرية الجزر والكزبــرة

المقاديــر :

باكيت شعيرية (عادية) .

ربع أصبع زبدة .

5 جزرات مبشورة .

ثلاثة أرباع كأس كزبرة مفرومة .

2 بصل مقطع صغار جداً .

مكعب ماجي (وإن احتجت يضاف لها نصف مكعب آخر) .

نصف ملعقة شاي بهارات .

الطـريقــة :

1 - نحمس البصل في الزبدة وقليل من الزيت حتى يصفر ثم يضاف له نصف ملعقة شاي بهارات ثم يضاف الجزر المبشور ويترك على نار هادئة جداً مع التقليب بين حين وآخر حتى يذبل تماماً ثم يضاف له الماجي ويحرك ثم تضاف الكزبره وتحرك سريعاً وتطفأ النار .

2 - تسلق الشعيرية في ماء وزيت وآجي وملح وإذا قلبت قليلاً (لا تطول على النار) بحيث تبقى 3 دقائق تقريباً تصفى وتوضع على الخلطة السابقة مع إعادة تشغيل النار وتحرك قليلاً ثم تقدم بسرعة وهي ساخنة .... وبالعافية .



مكرونة القواقع المحشية

المقادير :

(1) كرتون مكرونة القواقع الكبيرة.

(ماء + ملح + قليل من الزيت) لسلق المكرونة.

الخلطة :

في الخلاط

(1) علبة قشطة.

(3) ملاعق جبن سائل ملآنة.

(¼) كأس ماء.

*** الحشوة :**

(1) صحن دجاج فيلية.

(2) بصل يقطع صغار.

(1) ملعقة بهارات مشكلة.

(3) جزر مبشور.

(¼) كأس فاصوليا تقطع حلقات رفيعة جداً.

أو بازلا وذلك حسب الرغبة.

1

2

3

الطريقة :

1 - في صينية معدن نضع الماء المغلي وقليل من الزيت والملح وذلك لسلق المكرونة، وتوضع على النار، ثم تضاف لها المكرونة وتسلق فيها (الصورة 1، 2).

2 - إذا نضجت المكرونة تصفى وبهذا تكون جاهزة للحشو.

3 - أثناء السلق نقوم بإعداد الحشوة وذلك:

بأن يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يصفر ويذبل، ثم يضاف له البهارات ثم الدجاج ويقلب قليلاً ثم تضاف الفاصوليا، يترك الدجاج مع الفاصوليا على نار هادئة جداً مع التقليب المستمر، ثم يضاف الجزر المبشور ويترك مدة يسيرة ثم نطفئ النار وبهذا تكون الحشوة جاهزة (الصورة 3).

4 - تحشى كل قوقعة بالحشوة (الصورة 4) ثم تصف في صينية بايركس (الصورة 5، 6) يصب فوقها الخلطة (الصورة 7) وتدخل الفرن حتى تتماسك وتشقر قليلاً من أعلى.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك إعداده بطريقة مختلفة قليلاً وهي:

1 - يواسى في أسفل الصينية مقدار من (سلطة الكشري الحارة).

2 - تصف عليها مكرونة القواقع المحشية.

3 - تخلط (1علبة قشطة خفق صغيرة + ½علبة قشطة + (1) ملعقة جبن سائل) سوياً، ثم تصب على القواقع وتدخل الفرن حتى تشرب خلطتها.

4 - قبيل النضج نخرجها ونرشها بجبنة مازوريلا مبشورة، ثم تعاد قليلاً لتذوب الجبنة.

4


5


6


7


شعيرية ماما الصينيــــــة



المقـــاديـــر :

4 باكيت شعيرية ماما الصينية (الصورة 1)

1 بصل مقطع حلقات

4 قطع دجاج فيلية مقطع صغار

ثلاث أرباع كأس ملفوف مقطع شرائح

5 حبات بصل اخضر مقطع حلقات

3 حبات بصل مقطع حلقات رفيعة تقلى حتى تحمر في الزيت .

الطريقـــة :

1 ـ يسلق الدجاج ½ سلق .

2 ـ تنقع الشعيرية لوحدها دون توابلها في ماء حار .

3 ـ نحمس البصلة (حلقات) في زيت ثم يوضع عليها الدجاج (بعد أن ينتشل من ماء السلق) ثم يقلب سوياً ويترك قليلاً على النار هادئه حتى ينضج ثم نضيف الملفوف والبصل الأخضر وتقلب بسرعة .

4 ـ نصفي الشعيرية ونضيفها على ما سبق قبل أن يذبل الملفوف والبصل الأخضر وتضاف عليها توابلها التي جاءت معها .

5 ـ تنكب في طبق التقديم وتزين بحلقات البصل المحمرة .... وبالعافية .

1



اللازانيا

المقادير :

16 حبة لازانيا طولية تسلق في ماء بصينية مستطيلة على النار مع قليل من الزيت . و الملح ، ورشة آجي وتحرك بين حين وآخر حتى لا تلتصق ببعضها ثم تصفى (الصورة 1).

الحشوة :

3 صدور دجاج فيليه مقطعه مكعبات صغيرة .
3 جزر مبشور .
2 فلفل بارد مقطع مثل الأعواد .
2 فص ثوم .
1 بصل يقطع صغار .
مكعب ماجي .
نصف كأس ماء .
2 ملعقة زيت أو زبده ، ملح.
2 حبة طماط مقطعة صغار.
ملعقة صلصة.
ملعقة بهارات.

* كأس ونصف جبنة مازوريلا مبشورة
* باشاميل متوسط الكثافة .

(2 كأس ماء + 4 ملاعق حليب + 4 ملاعق دقيق + ملح) .
تخلط ثم توضع على النار وتحرك حتى تثخن .

الطريقــة :

- نقوم بتحضير الحشوة : نحمس البصل والثوم في الزيت ثم يضاف البهارات والدجاج ويقلب قليلاً ثم يضاف الطماط والجزر والفلفل الرومي وبقية المقادير وتحرك على نار هادئة حتى تنضج.
- نضع في أسفل الصينية طبقة لازانيا (الصورة 2) ثم طبقة من الحشوه (الصورة 3) ثم طبقة باشامل (الصورة 4) ثم ترش بقليل من الجبن المبشور (الصوررة 5) ثم مرة أخرى طبقة لازانيا (الصورة 6) ثم حشوة ... وهكذا على أن تكون آخر طبقة لازانيا ثم باشامل حتى تتغطى الصينية ثم جبن مبشور (الصورة 7) وتدخل الفرن مدة ثلث ساعة ... وبالعافية .

2



1


3


4


5


6



7


اللازانيا الملفوفة

المقادير :

30 شريحة لازانيا
كأس جبنة مازوريلا مبشورة

مقادير حشوة الدجاج :

1 كوب فطر مقطع صغار
1 صحن دجاج مفروم
مكعب ماجي
1 ملعقة بهارات
2 ملعقة زيت زيتون
1 بصلة مقطعة صغار
2 علبة قشطة
ملح

تحضيرها :

- يحمس البصل في الزيت ثم يكشن بالبهارات ثم يضاف الفطر ويقلّب (5 دقائق) .
- يضاف الدجاج المفروم ويقلب .
- يضاف الماجي (يمكن إضافة ربع كوب ماء إذا احتاج).
- بعد رفعه عن النار (إذا استوى) تضاف القشطة ويحرك جيداً .

صلصة الطماطم

المقادير :

1 بصلة مقطعة
نصف ملعقة بهارات
1 مكعب ماجي .
3 ملاعق زيت زيتون
2 ملعقة صلصة
ملح.
2 فص ثوم مفروم
4 حبات طماط مقطعة

الطريقة :

يحمس البصل بالزيت ثم تضاف البهارات ثم يضاف الثوم ثم الطماط المقطع ثم الصلصة ثم البقية ويترك ليتسبك (يمكن إضافة نصف بيالة ماء إذا احتاج) .

تحضير الطبق :

1 ـ تسلق اللازانيا في (ماء + ملح + زيت + ملعقة شاي آجي) وذلك في صينية مستطيلة حتى تنضج مع التحريك بين حين لآخر .
2 ـ إذا صفيت نضع الحشوة في داخل كل شريحة (الصورة 1) ثم تلف وتصف في صينية بايركس (الصورة 2).
3 ـ تصب عليها صلصة الطماط (الصورة 3).
4 ـ تغطى بجبنة ماز وريلا (الصورة 4، 5).
5 ـ توضع في الفرن من (15 ـ 20) دقيقة حتى تسيح الجبنة ...... وبالعافية .


1


2


3


4


5



المكرونة الإيطالية السريعة

المقادير :

1 باكيت مكرونة

ربع أصابع زبدة

1 باكيت جبن ابيض صغير "مبشور"

رشة فلفل اسود - ملح .

الطريقة :

تسلق المكرونة وتصفى ثم نقوم بتسييح الزبدة ونضيف اليها المكرونة المسلوقة (على النار) ثم نضع الجبن والملح والفلفل وتقلب جيداً حتى تتجانس وتغطى على نار هادئة مدة (3) دقائق وتغرف في صحن التقديم وتجمل بالجبن المبشور .. وبالعافية ..

* من آداب الطعام :

الأكل مما يليه وعدم الأكل من جوانب الطعام ..

عن عَبْدُ اللهِ بْنُ بُسْرٍ ، أَنَّ رَسُولَ اللهِ صَلى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أُتِيَ بِقَصْعَةٍ ، فَقَالَ رَسُولُ اللهِ صَلى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "كُلُوا مِنْ جَوَانِبِهَا ، وَدَعُوا ذُرْوَتَهَا يُبَارَكْ فِيهَا " [أخرجه ابن ماجة وأبو داود ، وهو حديث صحيح] .



لازانيا بالسبانخ واللبنة

المقادير :

(أ) :

كرتون شرائح لازانيا.

(النوع الطولي).

ماء للسلق + ملح + 4 ملاعق زيت.

علبة لبنة.

الحشوة :

(2) حزمة سبانخ تقطع ناعم.

ملح + رشة ملح ليمون

(3) ملاعق زيت زيتون.

(1) ملعقة سماق.

(1) حزمة بصل أخضر يقطع ناعم.

الصوص :

(ب) :

(2) بصلة تقطع أرباع.

(2) فص ثوم (حسب الرغبة).

فلفل أحمر حار (حسب الرغبة

إما مطحون أو عدل).

زيت زيتون.

(3) طماط يقطع أرباع.

(½) فنجال خل.

1 فلفل رومي يقطع أرباع.

(جـ) :

(4) ملاعق كاتشب.

(3) ملاعق صلصة طماطم.

(1) ملعقة ملآنة سكر.

(2) ملعقة زعتر.

مكعب ماجي.

1

2

3

الطـريقـة:

1 ـ في صينية معدن مستطيلة يوضع الماء والملح و الزيت وإذا غلى تسلق فيه اللازانيا مع ملاحظة التحريك بين حين وآخر كما أن الصينية لابد وأن تغطى. علماً بأنها ستستغرق من الوقت قرابة (½) ساعة (الصورة 1).

2 ـ تقطع السبانخ صغار، ثم يوضع عليها الملح وتفرك جيداً باليد ثم تعصر في شبك حتى تنزل ماءها.

3 ـ تخلط السبانخ بالبصل الأخضر ويضاف لها باقي مكونات الحشوة وتخلط جيداً.

4 ـ لإعداد الصوص: يحمس البصل و الثوم في زيت الزيتون حتى يشقر لونه ثم نضع الفلفل الرومي ـ وكذلك الحار حسب رغبتك. ثم نضيف الطماط ـ ويترك على نار هادئة مدة من (10 ـ 15) دقيقة مع التقليب بين الحين والآخر وذلك إلى أن يذوب الطماط وينزل ماءه. ثم نضيف الخل ونطفئ النار.

5 ـ تترك تسبيكة الطماط لتبرد قليلاً، ثم تخلط في الخلاط وتعاد للقدر ويضاف لها مقادير (ج) وتعاد للنار مرَّة أخرى حتى تتطابخ قليلاً فقط.

6 ـ إذا نضجت اللازانيا نقوم بتصفيتها، ثم تقطع كل شريحة إلى نصفين (الصورة 2) وتدهن باللبنة ثم نضع ملعقة صغيرة من الحشوة وتوزع جيداً مع مراعاة ترك قرابة (1) سم من أحد الأطراف لا تأتيه الحشوة، ثم تلف كالسويسرول (الصورة 3).
وبإمكانك خلط اللبنة بالسبانخ سوياً ودهن الشريحة مرة واحدة بالخليط (الصورة 4 . 5).

7 ـ تصف اسطوانات اللازنيا في صينية مستطيلة حتى تكتمل (الصورة 6)، ثم يصب عليها الصوص ويواسى ثم ترش بقليل من الزعتر البري (الاوريغانو) (الصورة 7) ثم تدخل الفرن مدة (10) دقائق حتى تتماسك شرائح اللازانيا وتؤكل ساخنة........ وبالعافية.

4


5


6


7


المكرونة بالباشامل

المقادير :

1 باكيت مكرونة
عصاج دجاج*
2 كأس باشامل **

الطريقة :

- تسلق المكرونة في (ماء ، ملح ، زيت ، ملعقة شاي آجي).
- توضع المكرونة أولا في الصينية (نصف المقدار) ثم يسكب عليها قليل من الصلصة البيضاء ثم الحشوة (الدجاج) ثم باقي المكرونة ثم يغطى الوجه بالصلصة البيضاء وتدخل الفرن (من الأفضل أن لا يطول بقاؤها في الفرن فالمهم أن يتحمر الوجه من أعلى) .. وبالعافية ......

ملحوظات الطبق :

- ممكن إضافة الخضار مثل (البقدونس، الكزبرة، الجزر المبشور، البازلاء، الفاصوليا المقطع صغار) الى عصاج الدجاج حسب الرغبة .
- كلما كان الباشامل أرق قواماً كلما كان الطبق أفضل
- بالامكان رش الوجه بقليل من جبنة مازوريلا مبشورة.

* **عصاج الدجاج هو** : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

** **طريقة تحضير كوب من الباشامل** : يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم تحرك سويا على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.

وإن أحببت * ربع إصبع زبدة ... ثم يضاف له أربع ملاعق دقيق حتى يصفر ثم 2 كأس حليب سائل مع التحريك المستمر ويترك حتى تغلي ويغلظ قوامها.

مكرونة بالخضار المقلية

المقادير :

(أ)

4 جزر مقطع مكعبات
4 كوسة مقطعة مكعبات
2 بطاطس مقطعة مكعبات
2 باذجان مقطعة مكعبات

تقلى في زيت غزير ثم توضع على ورق نشاف لرشف الزيت

(ب)

1 صحن دجاج فيليه مقطع صغار
2 بصل مقطع صغار
2 فص ثوم (حسب الرغبة)
ملعقة بهارات

باكيت مكرونة صغار
كاس جبن سائل

الطريقة :

- يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبلان ثم تضاف البهارات ثم الدجاج ويقلبان سوياً على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ويجف ماءه.
- تضاف الخضار المقلية للدجاج وتحرك معه قليلا ونطفئ النار.
- تسلق المكرونة في (ماء + ملح + رشة آجي + قليل من الزيت) حتى تنضج ثم تصفى.
- تخلط المكرونة بالجبن السائل جيداً وبخفة حتى يختلطان ثم نضيف لها خلطه الدجاج بالخضار ويقلب الجميع بخفة وتترك قليلا ثم تقدم ساخنة (دون إدخالها في الفرن) .... وبالعافية.



خضار منوعة



الخضار بالباشامل

المقاديـــر :

[أ]

- 4 حبات باذنجان كبيرة مقطعه مكعبات ومقلية في الزيت .
- 5 حبات كوسه كبيره مقطعه مكعبات ومقلية في الزيت.
- 3 حبات بطاطس مقطعه مكعبات ومقلية في الزيت.
- 1 كأس ونصف فاصوليا مقطعه صغار ومقلية في الزيت .
- 4 جزر مقطع مكعبات ومقلي .

[ب] عصاج دجاج *

[ج] 3 كوب باشامل متوسط**

الطريقة:

- بعد قلي المقادير [أ] توضع مدة ½ ساعه تقريبا على ورق نشاف لرشف الزيت تماما ثم توضع في صينية بايركس.
- يوضع فوقها عصاج دجاج.
- ثم تغطى بطبقه من الباشامل وتدخل الفرن لتسخن و تتحمر من فوق ... بالعافية.

---

* عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

** الباشامل: طريقة تحضير كوب من الباشامل: يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم تحرك سويا على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.



الخضار بالجبن والقشطة

المقادير :

[أ]

نفس مقادير [أ] في الخضار بالباشامل ونفس الطريقة (نقلي الجميع).

[ب]

عصاج دجاج* (ولكن يستبدل الدجاج المفروم بدجاج فيليه يقطع صغار جداً).

[ج]

في الخلاط نضع : 2 علبة قشطة
6 ملاعق كبيرة جبن سائل

الطريقة :

- نخلط (أ + ب) في صينية بايركس.
- نخلط مقادير (ج) ثم نصبها على ما سبق ثم توضع في الفرن مدة ربع ساعه إلى ثلث ساعة تقريباً.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك استبدال القشطة والجبن بالخلطة الآتية :

(ملعقة طحينة + ملعقة مايونيز + 2 فص ثوم + علبة زبادي + عصير ليمونة).

تخلط في الخلاط ثم تصب على الخضار وتدخل الفرن لتشقر من أعلى ثم تزين بالسماق والبقدونس المفروم.

وبالعافية...

الخضار المكسيكي بالدجاج

المقادير

{ أ } :

1 كأس فاصوليا مقطعة طوال

6 حبات كوسة مقطعة أصابع قصيرة

6 حبات جزر مقطعة أصابع قصيرة

{ب} :

½ كوب ذرة مجمدة

½ كوب بازلا مجمدة

ثلث كوب عدس أبو جبة

½ كوب كزبرة خضراء مفرومة او بقدونس

½ فص بصل ابيض يقطع شرئح رفيعة

1 فلفل رومي يقطع شرائح رفيعة

3 قطع دجاج فيليه تقطع صغار

الصوص :

{ ¼ بيالة صلصة الصويا الحلوة + ملح + ¼ بيالة خل

+ ½ كأس ماء + ملعقة نشا }.

الطريقـة :

1 ـ تطهى الخضار { أ } على البخار بواسطة قدر الضغط أو قدر عادي بحيث نضع اسفل القدر ماء مغلي ثم يوضع فوقه شبك {أي مصفي} بداخله الخضار مع مراعاة عدم ملامستة للماء ثم يغطى القدر ويترك ليقارب النضج على نار هادئة.

2 ـ تسلق مقادير { ب } في (ماء + ملح) ثم تصفى.

3 ـ يسلق العدس حتى ينضج في (ماء + ملح) ثم يصفى.

4 ـ يسلق الدجاج الفيليه ثم يصفى. ويحمس له فص ثوم في زيت على النار أو ½ بصل مفروم .ثم يضاف الدجاج ويقلب سويا مع اضافة رشة بهارات.

5 - تضاف الخضار والبقوليات جميعها (ماعدا البصل و الفلفل الرومي) الى الدجاج وتحرك قليلا.

6- تخلط مقادير الصوص وتصب على الخضار وتحرك قليلا ختى يغلظ قوامها.

7 - تنكب الخضار في صينية التقديم وتخلط معها الكزبرة ثم يذر فوقها شرائح البصل الطازجة وكذلك شرائح الفلفل الرومي.. وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك الاستعاضة عن الطبخ بالبخار بقلقلة الخضار . بمعنى أنك تضعين في قاع القدر قليلا من زيت الزيتون ثم تضيفين الخضار وتحركينها على نار هادئة الى أن تنضج... وبالعافية.



الخضار المقلقلة

المقادير :

5 حبات كوسه مقطعه مكعبات صغيرة

7 حبات جزر مقطعه مكعبات صغيرة

4 حبات بطاطس مقطعه مكعبات صغيرة

كاس من الفاصوليا المقطعة صغار

حبه قرع أمريكي مقطع مكعبات صغيرة

قليل من زيت الزيتون

ملح .

الكشنة :

(1 - 2) ملعقة زبده , 2 بصل مقطع صغار , ربع ملعقة بهارات.

أو 3 بصلات مقطعة حلقات رفيعة ومقلية في الزيت حتى تتحمر

وهذه الكشنة اختيارية.

الطريقة :

- نحمس الجزر والفاصوليا في الزيت في قدر تيفال مدة 3 دقائق مع تهدئة النار تحته .
- نضيف له باقي المقادير والملح (ماعدا القرع) ويحرك على نار هادئة .. يغطى ولكن يحرك بين فترة وأخرى وذلك مدة ربع ساعة .
- نصنع الكشنة لوحدها بإذابة الزبدة ثم البصل ويحمس على نار هادئة (مثل كشنة الرز) وإذا تحمرت نضع بهارات .
- قبل نضج الخضار بعشر دقائق نضيف القرع لأنه لا يأخذ وقت طويل ويقلبون جميعاً.

أخيرا تغرف الخضار في صحن ثم توضع الكشنة فوقه مثل الرز .... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك وضع الخضار في صينية بايركس على هيئة طبقة (الصورة 1) ثم الطبقة الثانية تكون عصاج دجاج (مفروم أو فيليه) مضاف اليه ـ على النار ـ قليل من الطماط المقطع صغار والفلفل الرومي المقطع كذلك (الصورة 2).... وبالعافية .

2

1

صينية كفتة الجزر



المقادير :

أ) مقادير الكفته :

صحن دجاج مفروم
بصلة مفرومة
ملعقة بهارات - ملح - رشة فلفل أسود

....

ب) {6 حبات جزر تقطع أصابع بحجم إصبع اليد (الصورة1)}

....

ج) {3 بطاطس تقطع حلقات وتقلى في الزيت كيس خضار مشكله مجمد يسلق في (ماء + ملح)}

....

د) { 4 ملاعق صلصة الصويا أو صلصة الماجي}

الطريقة :

1 - نقوم بعجن مقادير الكفتة سويا (الصورة 1).

2 - ناخذ من عجينة الكفته ما نغطى بها كل إصبع من أصابع الجزر (بمعنى نشكل إصبع دجاج وفي وسطه إصبع جزر) حتى تكونين كمية من هذه الاصابع (الصورة2)

3 - نضع في الصينية مقادير (ج) (الصورة 3) ثم نصف الأصابع عليها ونرش عليها قليل من صلصة الصويا أو صلصة الماجي (الصورة 4) وتدخل الفرن حتى النضج ... وبالعافية .

1



2



3



4



صينية الخضار بالجبن والبقسماط

المقادير :

4 حبات كوسة مقطع مكعبات

3 جزر مقطع مكعبات

نصف بيالة زيت زيتون

2 بصل مفروم

1 علبة ذرة

كاس ملفوف (كرنب) مقطع شرائح

زيت - ملح - رشة كركم - رشة فلفل أسود - ملعقة شاي بهارات

ملعقة كاتشب ملآنة

نصف مكعب ماجي..

2 ملعقة مليانة جبن سائل

علبة متوسطة جبن شيدر

كأس بقسماط

الطريقة :

- نحمس البصل في الزيت حتى تظهر رائحته ثم نضيف البهارات والملح والفلفل الأسود والكركم ثم نضيف الكوسة والجزر و الماجي.. كما نضيف قليل من الماء حتى لا تلتصق وعندما تذبل الخضروات نضيف الذرة والملفوف وكذلك الكاتشب ونحركهم سوياً.
- في صينية نضع الخضروات وفي طبق آخر نخلط الجبن السائل بنقاط من الماء ليمتزج ويكون سهل الفرد ثم يوزع على وجه الصينية.
- نوزع الجبن الشيدر المبشور على الوجه.. ثم نرش بقسماط على الوجه كاملاً..
- ندخل الصينية الفرن 5 دقايق من الاسفل ثم نشعل العين العلوية لاجل ان يتحمر البقسماط.
- نخرجها من الفرن وتترك 5 دقائق جانباً لتتماسك.. وبالعافية..



صينية الخضار بالنقانق

المقادير :

4 بطاطس مقطع حلقات
6 حبات كوسة مقطعة حلقات
2 بصل مقطع حلقات
1 فلفل اخضر رومي مقطع حلقات
3 باذنجان متوسط الحجم مقطع حلقات
7 حبات نقانق مقطعة حلقات
علبة اكواز الذره الصغيرة
قليل من البهارات البودره (فلفل أسود + كمون + ملح + كركم)
5 بيضات مخفوقات

[أ] :

3 ملاعق كاتشب + ملعقة صويا + ملعقة خل

الطريقة :

- تقلى كل من البطاطس والكوسة والبصل والباذنجان كل على حده.
- ثم تصف مباشرة في الصينيه البايركس دون وضعها على ورق لرشف الزيت.
- يوضع أولا البصل ثم الباذنجان ثم الكوسه (الصور 1، 2، 3) ثم تخلط الخلطة [أ] وتدهن به وجه الخضار(الصورة 4) ثم نضع البطاطس (الصورة 5) ثم حلقات الفلفل الرومي والنقانق (الصورة 6) ثم عرانيس الذره (الصورة 7).
- نضيف البهارات والملح على البيض المخفوق ثم يسكب على الصينية.
- تغطى الصينية بالقصدير وتوضع في الفرن حتى تنضج وتتماسك..تقطع وتقدم مع الخبز وبالعافية...

1

2

3

4

5

6

7



خضار صينية بالجمبري

المقادير :

6 كوسة تقطع أصابع
6 جزر يقطع أصابع
1 زهرة مقطعة صغار
2 كأس فاصوليا مقطعة طوال
2 كأس روبيان طازج

½ بيالة زيت زيتون
3 فصوص ثوم مهروسة
5 حبات مسمار عدل
4 حبات هيل عدل
رشة فلفل أسود

1 كأس ملفوف يقطع شرائح رفيعة
2 فلفل رومي يقطع شرائح طولية
3 بصل أخضر مقطعة حلقات عريضة(حسب الرغبة)

{أ} :

رشة فلفل أحمر مطحون
رشة فلفل أسود مطحون
ملح

{ب} :

½ كأس ماء
2 ملعقة نشا
4 ملاعق صويا صوص
2 ملعقة خل

الطريقة :

- تسلق الزهرة والفاصوليا مدة 5 دقائق في (ماء + كمون) ثم تصفى.
- يفرك الروبيان بمقادير { أ } ويترك جانبا مدة يسيرة.
- يوضع زيت الزيتون في قدر على النار ويحمس فيه الثوم. ثم إذا اشقر لونه نضيف الكوسة والجزر والزهرة والفاصوليا وكذلك الهيل. والمسمار والفلفل الأسود وتحرك ثم يغطى ليترك على نار هادئة مع التقليب بين فينة واخرى ليشارف على النضج.
- في مقلاة نضع قليل من زيت الزيتون وإذ سخن نضيف له الروبيان ويحرك قليلاً حتى يكمش وينزل ماءه ثم يضاف للخضار.
- يضاف للخضار الملفوف والفلفل الرومي ويحرك سوياً.
- نخلط مقادير {ب} في زبدية وتضاف للخضار وتحرك سويا حتى يغلظ قوامها قليلاً.
- نطفئ النار ونضيف البصل الأخضر وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

الخضار في هذا الطبق لا تلين تماما بالنضج بل تبقى ثابتة و متماسكة .

المنضوم

المقادير :

5 باذنجان مقطع حلقات
4 بطاطس مقطع حلقات
5 طماط مقطع حلقات .

[أ]

صحن دجاج مفروم + فص بصل مفروم + ملعقة بهارات صغيرة + رشة فلفل اسود ملح

الصلصة :

2 بصل مفروم يحمس في زيت ويضاف له ملعقة بهارات ثم 2 كأس طماط مطحون ومكعب ماجي و ملح ويترك ليتسبك .

الطريقة :

1- يحمر الباذنجان والبطاطس في الزيت ويترك على ورق نشاف ليمتص الزيت .
2- تجمع مقادير [أ] وتعجن جيداً وتقرص أقراص دائرية صغيرة .
3- نحضر صينيه مستديرة ونضع المقادير صفوفاً دائرية وراء بعضها أي نضع حبة باذنجان ثم بطاطس ثم حبة طماط (الصورة 1) ثم قرص من الدجاج وهكذا حتى تنتهي الكمية (الصورة2) ثم تسكب علية الصلصة (الصورة 3) ثم يوضع في الفرن حتى ينضج مدة نصف ساعة تقريبا.... وبالعافية ...

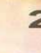
ملحوظات الطبق :

لا بد من مراعاة انه اذا كان داخل الباذنجانه جزء به حبوب سوداء يقطع ولا يستعمل إلا الجزء الخالي من الحبوب لأنها ـ أي الحبوب ـ تكسب الطعم مرارة فانتبهي!!


1

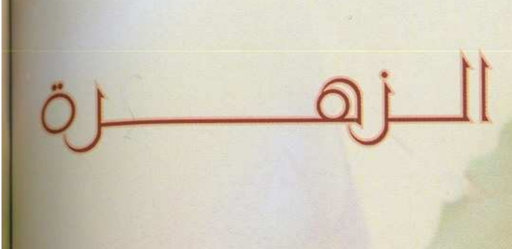


2



3


خضار مخصصة



الزهرة

المقادير :

1 راس زهرة طازجة كبير
(2) بصل مقطع حلقات رفيعه (او صغار)
2 فلفل رومي صغار (أوأعواد)
2 طماط مقطع صغار
2 ملعقة صلصة
1 مكعب ماجي
ملح
ملعقة شاي كمون
نصف ملعقة بهارات.

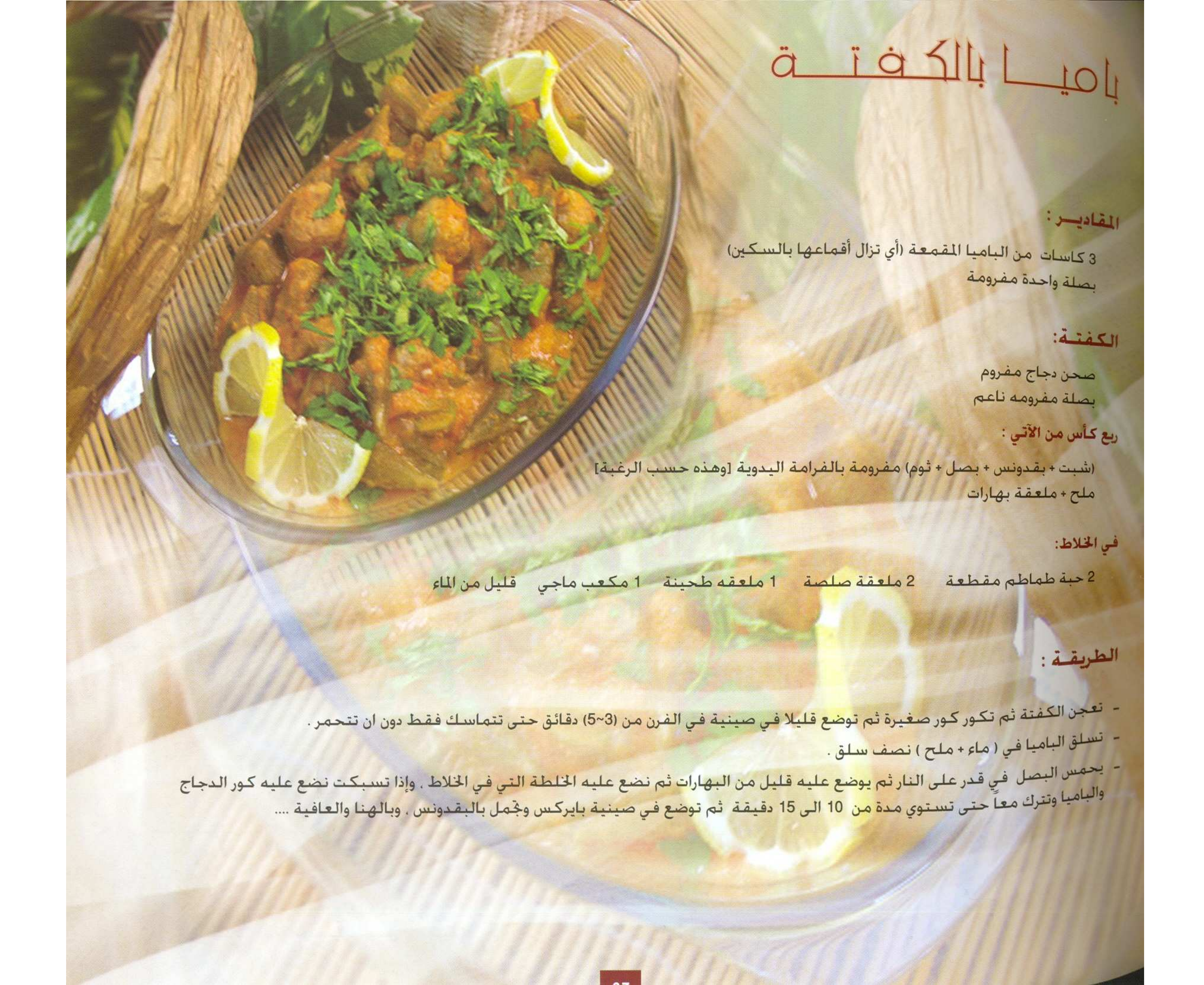
الطريقة :

- تسلق الزهرة بعد تفكيكها في (ماء مغلي ، ملح ، كمون) قليلاً فقط أي مدة 3 دقائق لقطع الرائحة ثم تصفى .
- يحمس البصل ثم يكشن بالبهارات ثم يضاف الطماط ثم الفلفل ثم الزهرة مع إضافة الماجي والتقليب وكذلك تضاف الصلصة والملح وتترك على نار هادئة مدة ربع ساعة وتؤكل بالخبز.... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

الاجتماع على الطعام وعدم الأكل متفرقين :

لحديث وَحْشِيِّ بْنِ حَرْبٍ ، عَنْ أَبِيهِ ، عَنْ جَدِّهِ ، أَنَّ رَجُلًا قَالَ لِلنَّبِيِّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "إِنَّا نَأْكُلُ وَمَا نَشْبَعُ ، قَالَ : "لَعَلَّكُمْ تَأْكُلُونَ مُفْتَرِقِينَ ، اجْتَمِعُوا عَلَى طَعَامِكُمْ ، وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ تَعَالَى عَلَيْهِ ، يُبَارَكْ لَكُمْ فِيهِ" [أخرجه أحمد وأبو داود وابن ماجة والحاكم ، وهو حديث حسن] .



باميا بالكفتة

المقادير :

3 كاسات من الباميا المقمعة (أي تزال أقماعها بالسكين)
بصلة واحدة مفرومة

الكفتة:

صحن دجاج مفروم
بصلة مفرومه ناعم

ربع كأس من الآتي :

(شبت + بقدونس + بصل + ثوم) مفرومة بالفرامة اليدوية [وهذه حسب الرغبة]
ملح + ملعقة بهارات

في الخلاط:

2 حبة طماطم مقطعة 2 ملعقة صلصة 1 ملعقه طحينة 1 مكعب ماجي قليل من الماء

الطريقة :

- تعجن الكفتة ثم تكور كور صغيرة ثم توضع قليلا في صينية في الفرن من (3~5) دقائق حتى تتماسك فقط دون ان تتحمر .
- تسلق الباميا في (ماء + ملح) نصف سلق .
- يحمس البصل في قدر على النار ثم يوضع عليه قليل من البهارات ثم نضع عليه الخلطة التي في الخلاط . وإذا تسبكت نضع عليه كور الدجاج والباميا وتترك معاً حتى تستوي مدة من 10 الى 15 دقيقة ثم توضع في صينية بايركس وتجمل بالبقدونس ، وبالهنا والعافية ....

المسقعة التقليدية

المقادير :

6 حبات باذنجان
2 حبة بطاطس

تسبيكة الدجاج :

(بصلتان مقطعة صغار - ملعقة بهارات صحن دجاج مفروم - 2 كأس طماط مطحون ملعقة صلصة - مكعب ماجي - ملح) .





الطريقة :

- يقشر البطاطس ويقطع حلقات عريضة نوعا ما وتغمر في ماء ثم تصفى وتقلى في زيت غزير.
- يقلم الباذنجان ويقطع حلقات عريضة مع مراعاة أنه إن كان داخل الباذنجانه جزء به حبوب سوداء يقطع ولا يستعمل إلا الجزء الخالي من الحبوب لأنها - أي الحبوب - تكسب الطعم مرارة فانتبهي.
- تغمر حلقات الباذنجان كذلك في ماء ثم عند القلي تصفى من الماء تماماً وتقلى.
- يجمع ما سبق قليه على ورق نشاف لرشف الزيت.
- نعمل تسبيكة الدجاج بحمس البصل في قليل من الزيت ثم تضاف البهارات ثم الدجاج ويقلب جيداً على نار متوسطة حتى يقارب النضج ويرشف ماءه . نضع عليه الطماط والصلصة والماجي ويترك ليتسبك..
- نضع البطاطس والباذنجان في صينية بايركس (الصورة 1) وتغطى بالتسبيكة (الصورة 2) ثم تدخل الفرن مدة ثلث ساعة ... وبالعافية.

المسقعة دون دجاج

هذا الطبق تترك مقاديره حسب رغبتك وتقديرك الشخصي ويمكن الاستفادة من الطريقة السابقة في تقدير المقادير

المقادير :

ط 1 - (حلقات بصل + حلقات طماط) نيئة توضع قاع الصينية .
ط 2 - (حلقات باذنجان + حلقات بطاطس) (مقلية) ..
ط 3 - تسبيكة (بصل محموس ثم بهارات ثم طماط مطحون + ماجي) تسبك على النار.
ط 4 - بصل حلقات يحمر ويقلى في الزيت.

الطريقة :

توضع على الترتيب المذكور في صينية ثم تدخل الفرن مدة ثلث ساعة تقريباً.. وبالعافية ...



صينية البطاطس المهروس

المقادير :

2 قطعة دجاج فيليه (نصف صحن)
2 بصل مقطع صغار
نصف علبة فطر مقطع
1 ملعقة صغيرة بهارات
3 ملاعق كاتشب ملآنة
2 ملعقة صويا
1 علبة قشطة
نصف كأس جبن مازوريلا مبشورة
1 فلفل رومي يقطع شرائح رفيعة
5 بطاطس متوسطة الحجم

الطريقة :

1 - يقشر البطاطس ثم تقطع كل واحدة الى نصفين ثم يسلق في ماء.
2 - يصفى البطاطس ثم يهرس جيداً ويخلط مع 2 ملعقة من القشطة الى أن يصبح الخليط طري وسهل التشكيل وكذلك يضاف قليل من الملح.
3 - نضع هذا الخليط في صينية بايركس (تبطن الصينية به) بحيث يغطي قاع وجوانب الصينية.
4 - يقطع الدجاج قطع صغيرة ويحمس له البصل ثم البهارات ثم يوضع الدجاج ويقلب على نار هادئة الى أن ينضج و يجف ماءه.
5 - نضيف الى هذه الحشوة : الفطر (المشروم) والكاتشب وصلصة الصويا والفلفل الرومي ويحمس قليلاً حتى يتم الدجاج نضجه (على نار هادئة قرابة 5 دقائق).
6 - بعد أن ينضج الدجاج نضع عليه الباقي من القشطة ويحرك ويترك على النار مدة (2 - 3) دقائق.
7 - توضع هذه الحشوة على البطاطس ثم تغطى بالجبنة المازوريلا ثم تدخل الفرن حتى تسيح الجبنة.

وبالهناء والعافية .....

فاصوليا بالزيت

المقادير :

(3) كأس فاصوليا مقطعة بطول (4سم).
(1) بصلة متوسطة تقطع صغار.
(2) فص ثوم مفروم.
(2) حبة طماط مقطع صغار.
(5) ملاعق زيت زيتون.
ملح + رشة كمون.

الطريقة :

1 ـ يحمى زيت الزيتون في المقلاة أو القدر.

2 ـ يضاف إليه الفاصوليا، وتحرك حتى يتغير لونها إلى الأخضر الزاهي، ويترك مدة (10 ـ 13) دقيقة، مع التقليب المستمر على نار هادئة.

3 ـ يضاف الثوم المفروم وتترك قليلاً، ثم يضاف الكمون والملح.

4 ـ يضاف البصل وبعد (5) دقائق يضاف الطماط.. ويترك (10) دقائق أخرى.. مع التقليب بين الفينة و الأخرى.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ من الممكن الاستغناء عن الثوم بالبصل فقط أو العكس.

2 ـ إذا أحسست إن الطبق بحاجة إلى ماء لترطيبه: فأضيفي مقدار (¼) كأس من مرق دجاج إن كان متوفر لديك، أو ممكن أن تذيبي (½) حبة ماجي في (¼) كأس ماء ساخن وتضيفيه إليه.



كُرَات البطاطس

المقاديـــر :

(أ) الكرات :

(5) حبات بطاطس تقشر وتقطع قطع كبيرة ثم تسلق في (ماء + ملح).
(1) ملعقة جبن سائل أو قشطة.
رشة فلفل أسود + ملح.

(ب) خلطة الدجاج :

(2) بصل مقطع صغار
(4)قطع دجاج فيلية (صحن).
(1) علبة مشروم مقطع (فطر).
(2) فلفل رومي يقطع صغار.
(1/3) بيالة صلصة الصويا.
ملعقة بهارات مشكلة + ملح.
(1) علبة قشطة.
(3) ملاعق كاتشب (اختياري).

(ج) :

علبة صغيرة قشطة الخفق (200) مل.
مكعب ماجي.
(½) كأس جبنة مازوريلا مبشورة.

الطريقة :

1 - يبشر البطاطس المسلوق بالبشارة يدوياً (دون هرس) ويعجن بملعقة من القشطة أو الجبن السائل و الفلفل الأسود.
2 - نقوم بإعداد خلطة الدجاج. وذلك بأن يقطع الدجاج صغار ثم يحمس البصل في زيت على النار ويضاف له البهارات والدجاج ويقلب مدة (10) دقائق على نار هادئة ثم يضاف المشروم ويقلب مدة (5) دقائق أخرى ثم يضاف الفلفل الرومي و الملح و الصويا. وفي الآخر نضيف علبة القِشطة. وبإمكانك إضافة الكاتشب حسب رغبتك.
3 - توضع خلطة الدجاج أسفل صينية بايركس.
4 - نقوم بتكوير عجينة البطاطس التي أعددناها ثم تصف الكرات فوق الخلطة.
5 - تخلط قشطة الخفق مع مكعب ماجي على النار، ثم يصب منها مقدار ملعقة فوق كل كرة.
6 - ترش الكرات بالمازوريلا المبشورة.
7 - تدخل الفرن مدة يسيرة حتى فقط تذوب الجبنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبـق :

بالإمكان الاستغناء عن تسخين قشطة الخفق مع الماجي. وإنما تصب مباشرة على الكرات.



قوارب الكوسة

المقادير :

20 حبة كوسة تقطع انصاف طوليه
كاس مازوريلا مبشورة
4 بصل مقطع أرباع ومحموس في ربع إصبع زبدة ثم يوضع في قاع صينية بايركس .

الحشوة :

- عصاج دجاج *
- (3 حبات جزر مقطعة صغار + نصف كأس بازلا) تسلق في (ماء +ملح +رشة كمون)
- نصف كأس بقدونس مقطع... تخلط سويا...

الخلطة :

علبة قشطة
3 ملاعق ملآنة جبن سائل

الطريقة :

- تسلق الكوسة ثم تصفى (الصورة 1) وتحفر كل قطعة من الوسط لتصبح على هيئة القارب (الصورتان 2, 3)
- تحشى كل قطعة بملعقة من الحشوة.
- تصف الكوسة المحشوة على البصل المحموس (الصورة 4).
- تخلط مقادير الخلطة في الخلاط ثم تصب على الكوسة (الصورة 5) ترش قوارب الكوسة بالمازوريلا (الصورة 6).. وتدخل الفرن .... وبالعافية ..

ملحوظات الطبق :

يمكنك استبدال الكوسة بالباذنجان مع التنبه إلى أن الباذنجان يقلى ولا يسلق.

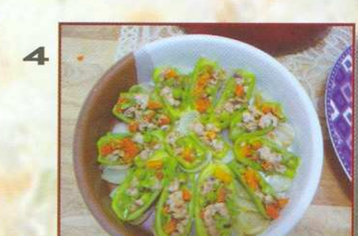


1

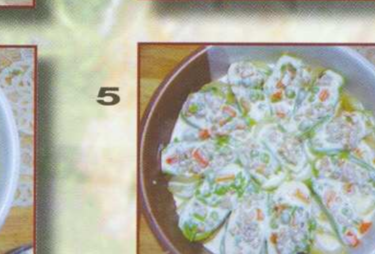
2



3



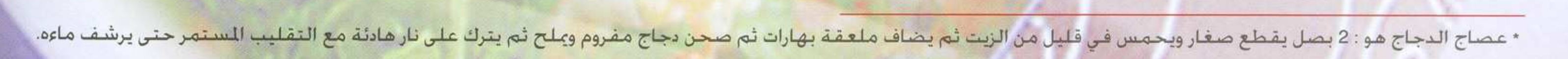
4



5



6



* عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

كوسة بالباشامل

المقادير :

15حبة كوسة تقطع حلقات شبه رفيعة
2 بصل مقطع حلقات رفيعه
1 طماط مقطع صغار (يوضع مع العصاج حسب الرغبة)
عصاج دجاج *
ملح
ملعقة بهارات

الباشامل :

2 كأس ماء
4 ملاعق حليب
4 ملاعق دقيق
رشة ملح
تخلط سوياً ثم تحرك على النار حتى يغلظ قوامها

الطريقة :

يحمس البصل حتى يصفر ثم تضاف البهارات ثم إذا ذبلت تضاف الكوسة وتحرك باستمرار وتغطى على نار هادئة مع التقليب المستمر لمدة ربع ساعة تقريباً إذا استوت الكوسة نضعها في صينية باير كس ثم تغطى بالعصاج ثم بالباشامل ويواسى عليها ثم توضع في الفرن لتحمر من أعلى فقط ... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - بالإمكان تقطيع الكوسة مكعبات صغيرة وكذلك البصل مع استعمال دجاج فيليه عوضا عن المفروم.... و ذلك حسب ما ترغبين.
2 - من الممكن وضع علبة قشطة مع الباشامل لإضافة طعم مميز.

* عصاج الدجاج هو: 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .

ملفوف الكرنب

المقادير :

ملفوف (كرومب) يفكك واحدة واحدة ويغسل
2 بطاطس يقطع حلقات

الحشو :

2 بصل يقطع صغار
1 ملعقة بهارات
رشة كمون - رشة فلفل أسود
1 طماط يقطع صغار
1 كأس رز مصري منقوع في ماء حار
بيالة ماء + مكعب ماجي .
½ كأس كزبرة مفرومة
¼ كأس شبث مفروم
ملح

السقوة :

1 بصل مقطع صغار　　1 مكعب ماجي　　3 طماط مطحون

الطريقة :

1 ـ لتجهيز الملفوف:

ـ يسلق الملفوف في (ماء + ملح + رشة كمون وفلفل أسود) حتى يغلي قليلا فقط ثم نطفئ النار تحته ويصفى.
ـ يقطع بحجم شريط الكاسيت وبهذا يكون جاهزاً للحشو.

2 ـ ولتجهيز الحشوة:

ـ يحمس البصل في زيت على النار ثم نضع عليه البهارات والكمون والفلفل الأسود ثم الطماط ويترك قليلا ليتسبك ثم يضاف الرز.
ـ نغلي بيالة ماء مع الماجي حتى يذوب ويضاف للرز على النار ويحركان سوياً حتى يشرب الرز الماء ثم يرفع عن النار ونضيف الكزبرة والشبث وبهذا تكون الحشوة جاهزة.

3 ـ اللـف:

ـ نجهز القدر بأن نضع في أسفله حلقات من البطاطس.
ـ نضع في طرف كل قطعة من الملفوف ملعقة من الحشو ونلف ـ دون إغلاق الحواف بل تترك مفتوحة الجهتين ـ ثم ترص الملفوفات في القدر حتى تنتهي الكمية.

4 ـ لتجهيز المرق:

يحمس البصل في قليل من الزيت على النار ثم يضاف له البهارات ثم الطماط ويترك ليتسبك ،ثم يضاف الماجي والماء وقليل من الملح ـ حسب الرغبة ـ ثم نطفئ النار.

5 ـ الطبـخ:

نضع قدر الملفوف على النار ، ونصب عليه من المرق مقدار يسير ـ حتى فقط يتساوى مع الملفوف ـ مع رصه بصحن ووضع ثقل فوقه ـ كما في ورق العنب ـ حتى لا يتفتح وإذا غلى نهدئ النار تحته ، ويترك مدة ساعتين على النار الهادئة، مع التنبه إلى زيادة المرق كلما نقص حتى ينضج... وبالعافية.

الملوخيـــــــة

المقاديـــر :

(1) بصلة مفرومة فرماً ناعماً + 2 فص ثوم مهروس (حسب الرغبة).
(1) حزمة ملوخية مورقة.
(½) دجاجة مقطعة صغار بالعظم مع إزالة الجلد.
(3) أعواد دارسين + ملح.
(2) ليمون أسود.
(2) فلفل أخضر حار (أو حسب الرغبة).
(1) ملعقة صغيرة بهارات.
مكعب ماجي (حسب الرغبة).

الطريقــة :

1 ـ يحمس البصل والثوم في زيت على النار ثم تضاف له البهارات ثم يصب عليه ماء وفير ويضاف له الدجاج والملح والدارسين و الليمون الأسود. ويترك على نار متوسطة مدة ساعة إلا ربع.

2 ـ تغسل الملوخية جيداً (بعد أن تورق) بحيث تغمر في ماء غزير وتنتشل منه لتخليصها من الأتربة. ثم تصفى.

3 ـ تفرم الملوخية إما :

أ ـ بفرامة اللحم.. أو

ب ـ بالفرامة ذات الحوض.. أو

4 ـ بخلطها في الخلاط مع قليل جداً من الماء.

ثم قبل التقديم بقليل تضاف إلى القدر على النار وتحرك بواسطة شوكة كبيرة. وتترك مدة دقيقتين فقط. ثم ترفع عن النار.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1ـ بالإمكان تخزين الملوخية في الفريزر وذلك بعد توريقها وغسلها بحيث توزع في أكياس وتوضع في الفريزر. وعند الحاجة توضع في الخلاط مع قليل من الماء. أو يمكن فرمها أولاً بفرامة اللحم ثم وضعها في أكياس بلاستيكية في الفريزر لحين الحاجة.

2 ـ إن أحسست إن الملوخية تحتاج للمزيد من الطعم فأ ضيفي لها مكعب ماجي.

صينية سبانخ بالبيض والباشامل

المقاديـــر :

2 بصل يقطع صغار
2 فص ثوم
ملعقة صغيرة بهارات
2 طماط مقطع صغار
1 حزمة سبانخ مقطعة صغار
6 بيضات
3 ملاعق جبن تشيدر مبشور
كوب ونصف باشامل*
مكعب ماجي (حسب الحاجة)
(3) ملاعق زيت زيتون .

الطريقــة :

1- نحمس البصل في زيت زيتون .. ثم يضاف له الثوم ثم البهارات ثم يضاف الطماط ويغطى حتى يتسبك قليلاً على نار هادئه .

2- يضاف الملح للتسبيكة ثم يضاف سبانخ مقطعه ناعم جداً وتقلب معهم حتى تنضج ـ ولو احتاج نضع مكعب ماجي ـ .

3- نضع الخلطة في صينية بايركس و يصب فوقها الباشامل ويحركان سوياً.

4- يعمل (6) حفر في الصينية ونكسر في كل حفرة بيضة وتغطى الصينية بالقصدير وتدخل في الفرن.

5- بعد أن يجمد البيض نرفع القصدير ونرش الوجه بقليل من جبن تشدر مبشور ويترك الوجه ليتحمر دون غطاء وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

طريقة تحضير كوب من الباشامل :

يخلط كوب ماء + 2 ملعقة حليب + 2 ملعقة دقيق ثم تحرك سويا على النار حتى تغلي وتغلظ مع إضافة الملح.

مـرق الفاصوليـا

المقادير :

(1) بصلة تقطع صغار.
ملعقة بهارات صغيرة.
(3) طماط مطحون.
(½) دجاجة مقطعة صغار (بالعظم) والأفضل إزالة الجلد.
(½ 2) كأس فاصوليا مقطعة طوال.
(3) أعواد دار سين.
(2) ليمون أسود + ملح.

مقادير اختيارية :

* (فلفل أخضر أو أحمر حار حسب الرغبة).
* (فلفل رومي يقطع نصفين ولا يضاف إلا قبل النضج بـ (10) دقائق).

الطريقـة :

1 ـ يحمس البصل في قليل من الزيت على النار ثم تضاف له البهارات ثم الدجاج ويقلب سوياً مدة (3) دقائق ثم يضاف الطماط ويترك ليتسبك.

2 ـ يضاف الماء (كثير نوعاً ما) والدارسين و الليمون الأسود والملح ويترك على النار المتوسطة مدة (10) دقائق.

3 ـ تضاف الفاصوليا وتترك مدة نصف ساعة لينضج الجميع.

مـرق الباميـا

بنفس طريق مرق الفاصوليا ولكن الباميا لا تقطع وإنما تُقَمَّع بمعنى يقطع رأسها فقط. ولا توضع إلا قبل نضج الدجاج بـ (10) دقائق فقط بمعنى أنها لا توضع إلا في الآخر.. وبالعافية.

مـرق الخضـــار

كذلك بنفس الطريقة السابقة ولكن يضاف مع الفاصوليا:

(3) جزر يقطع قطع متوسطة ثم بعد (10) دقائق من إضافة الجزر والفاصوليا نضع الآتي: (4) كوسة مقطعة قطع متوسطة.

(2) بطاطس مقطع قطع متوسطة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ يمكنك استعمال اللحم عوضاً عن الدجاج سواء كان هبر أو مع العظم، وهنا سيطهى قبل الخضار بـ (ساعة) ثم نبدأ بإضافة الخضار.

2 ـ بإمكانك وضع الدجاج في المرق بحيث يكون مقطع أرباع مع عدم نزع الجلد، وإذا نضج الدجاج ينتشل من المرق ويحمَّر في الفرن خاصة إن كنت أعددت المرق مع الرز.

3 ـ كذلك يمكن صنع المرق بالماجي دون دجاج أو لحم.

4 ـ إن أضفت القرع الأمريكي إلى الخضار (أو حتى طبختيه لوحده كمرقة) فلا يضاف إلا في الآخر لأنه لا يحتاج إلا لعشر دقائق فقط في طبخه.

مـرق الرجلـــة

بنفس طريقة مرق الفاصوليا. ولكن عوضا عن الفاصوليا يضاف :

(2) فص ثوم يضاف مع حمس البصل.
(½) كأس عدس أصفر يغسل ويضاف مع الدجاج.
(1) حزمة رجلة تنقى وتغسل وتقطع ناعماً بالسكين بحيث يبقى جزء من عروقها المتينة تقطع ناعماً معها. ثم تضاف إلى مرق الدجاج والعدس قبل تمام النضج بـ (¼) ساعة.. ويتركان ليتما نضجهما سوياً. وقبل إطفاء النار يرمى في القدر عدة عروق من الكزبرة الخضراء لإعطاء النكهة ثم عند التقديم تنتشل منها.. وتقدم.. وبالعافية.

محشي الكوسة

المقادير :

عدد من الكوسة المتوسطة الحجم.

مقادير الحشوة :

1 بصل مقطع صغار

صحن دجاج أو بمقداره من اللحم المفروم

كاس رز مصري (لابد ان يكون أقل من مقدار اللحم) ينقع قليلا في ماء دافئ ثم يصفى.

نصف كأس من كل من (بقدونس، كزبرة) مقطعة

بهارات مشكله ملح فلفل اسود

(و يفضل تشويح البصل مع البهارات ثم الدجاج قليلا ولكن دون النضج) .

مقادير المرقة :

1 بصل مفروم 2 كأس طماط مطحون مكعب ماجي

ملح ملعقتين دقيق تخلط في الخلاط مع كأس ماء

الطريقة :

1 - تقور الكوسة وتحشى بالحشوة مع الاحتفاظ باللب (وذلك لطبخة أخرى ستأتي).

2 - يحمر البصل ويكشن بالبهارات ثم يوضع الطماط ويترك حتى يتسبك ثم يضاف الملح + الماجي ثم الدقيق + الماء.

3 - يسكب على الكوسة المصفوفة في قدر أو صينية ثم يوضع على النار مدة ساعة.

ملحوظات الطبق :

1 - يمكن استبدال الكوسة بفلفل أخضر بارد أو جزر أو بطاطس.

2 - يمكنك لإعطاء طعم جديد لمحشي الكوسة استبدال مرقة الطماط بماء وليمون كالآتي:

عصير ليمونتين مكعب ماجي

ماء للسلق 2 فص ثوم مهروس يضاف للماء

ملح

... وبالعافية.

لب الكوسة

المقادير :

مقدار من لب الكوسة (الذي أخرجتية وتبقى بعد عمل المحشي)

2 بصل مقطع صغار

فص ثوم مهروس

2 فلفل رومي مقطع صغار

ملح

ماجي

فلفل أحمر حار (بودره)

ملعقة صغيرة بهارات

رشة كمون

وإذا أحببت (2 طماط مقطع صغار + ملعقة صلصة) .

الطريقة :

يحمس البصل في زيت حتى يصفر ثم يضاف الثوم والبهارات والفلفل ثم الطماط و يحرك حتى يذبلان ثم يضاف الفلفل الرومي ثم اللب ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر مدة من 10 ـ 15دقيقة ويؤكل بالخبز .

وبالعافية ...



كفتة البطاطس المقلية بالصوص

المقاديـــر :

(أ) الكفتة :

(4) حبات بطاطس متوسطة.

(1) ملعقة كزبرة مفرومة.

(1) ملعقة دقيق.

ملح + رشة كمون + ملعقة بهارات صغيرة

(ب) الصوص :

(2) بصل يقطع كبار

(1) فلفل أحمر حار

(1) فص ثوم

(¼) كوب خل

(1) ملعقة شاي سكر

(1) فلفل رومي يقطع كبار

(2) طماط يقطع كبار

(1) مكعب ماجي

(½) كأس حليب سائل يُحَل فيه ملعقة نشاء

الطريقـة :

1 ـ يسلق البطاطس ثم يُهرس ويُعجن بباقي مقادير الكفتة ثم تكوّر كوراً صغيرة وتُقلى في زيت غزير.

2 ـ يحمس بصل الصوص في زيت على النار ثم يضاف الفلفل الرومي والحار والثوم ثم الطماط.. وباقي المقادير عدا النشا والحليب.

3 ـ إذا تسبكت الخلطة ترفع عن النار وتترك لتبرد قليلاً ثم تخلط في الخلاط.

4 ـ يُعاد الصوص إلى النار . ويضاف له الحليب ويُحرك.

5 ـ تُصّف كرات البطاطس في طبق التقديم ويصب عليها الصوص..

وبالعافية..


أطباق الشوربة

الشـوربة البيضـاء

المقـاديـر :

2 دجاج فيليه يقطع صغار
1 بصل مقطع كبار جداً (أرباع)
رشة كمون ، ملح ، رشة آجي
3 جزر مقطع مكعبات
ثلاث أرباع كوب بازلاء (ويمكن استبدالها بفاصوليا مقطعة صغار) .

[أ]

في الخلاط (3 ملاعق دقيق، مع 3 ملاعق حليب في كأس ماء)

الطريقـة :

1 ـ نحمس البصل في زيت على النار حتى يصفر ثم يضاف الكمون ثم قطع الدجاج والملح ويقلب قليلاً ثم تضاف البازلاء والجزر ويقلب قليلاً ثم يصب عليه ماء كثير ويترك على نار هادئة مع إضافة الآجي .

2 ـ ينتشل البصل الكبار (بعد 15دقيقة من الطبخ) حتى لا يشوه منظر الشوربة .

3 ـ يخلط [أ] في الخلاط ثم يصب على الشوربة مع التحريك المستمر وتترك قرابة (5) دقائق وتقدم ساخنة .... وبالعافية ....

ملحوظات الطبـق :

بإمكانك اضافة ثلاثة أرباع الكأس من الذرة الى الشوربة وذلك قرب النضج..



شوربة البطاطس والجزر

المقادير :

3 كاسات مرقة دجاج (أو تستبدل بماء + ماجي)
3 جزر يبشر مثل الخيوط
2 بطاطس يبشر مثل الخيوط
¼ كأس حليب يخلط معه (2) ملعقة دقيق
3 كرات شعيرية تحمس في قليل من الزبدة حتى تتحمر
2 ملعقة كزبرة مفرومة أو بقدونس
ملح

الطريقة :

- نضع مرقة الدجاج في قدر على النار ثم يضاف له الجزر و البطاطس المبشورين.
- بعد (10) دقائق نضيف الشعيرية.
- بعد (5) دقائق نضيف الحليب والملح.
- تترك قليلا ثم عند التقديم يرش عليها الكزبرة الخضراء.. وبالعافية.

---

* من آداب الطعام :

أن لا يأكل متكئاً ..

عَنْ أَبِي جُحَيْفَةَ رضي الله عنه قَالَ : كُنْتُ عِنْدَ النَّبِيِّ صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَقَالَ لِرَجُلٍ عِنْدَهُ :
" لا آكُلُ وَأَنَا مُتَّكِئٌ" ... [أخرجه البخاري] .

شوربة الاندومي



المقادير :

[أ] :

1 بطاطس يقطع مكعبات
4 جزر يقطع مكعبات
ثلاثة ارباع كوب بازلا .

5 بصل اخضر مقطع صغار
1 باكيت اندومي مع بهاراته
نصف كوب حليب يحل فيه ملعقة نشا

الطريقة :

تسلق الخضار [أ] ثم نضيف الاندومي مع بهاراته بعد تكسير الاندومي صغار ثم يترك قليلا لينضج الاندومي ثم نضيف الحليب ويحرك جيداً. ثم بعد ذلك يضاف البصل الأخضر وتقدم مباشرة وهي ساخنه (واذا احتاجت الى مزيد من الملح نضيفه اليها) وبالعافية ...

* من آداب الطعام :

الأكل بثلاثة أصابع :

فإنه قد ورد في حديث كَعْبِ بْنِ مَالِكٍ عَنْ أَبِيهِ قَالَ : كَانَ رَسُولُ اللهِ صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَأْكُلُ بِثَلَاثِ أَصَابِعَ ، وَيَلْعَقُ يَدَهُ قَبْلَ أَنْ يَمْسَحَهَا ".. [أخرجه مسلم] .

والأصابع الثلاث هي : الوسطى ، والسبابة ، والإبهام.

شوربة الخضار



المقادير :

2 بطاطس مقطع كبار
5 كوسة مقطعة كبار
5 جزر مقطعه كبار
(2) مكعب ماجي
نصف ملعقة صغيرة كمون
رشة آجي .. ملح
نصف كوب صغير عدس أصفر.

الطريقة :

توضع جميع المقادير كلها في قدر به ماء لتسلق على النار ثم إذا نضجت واندمجت تُبرَّد وتطحن في الخلاط وتعاد ثانية في قدرعلى النار لتحمى.. وتقدم ساخنة وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - يمكن إضافة (بصل مقطع يحمس على النار ثم يوضع عليه صدر دجاج مقطع يحمس معه) ثم يضاف لماء السلق ليستوي معه ويخلط معه في الخلاط ليعطي نكهة أفضل .

2 - كذلك يمكن إضافة قرع أمريكي (الأحمر) مع ماء السلق.



المقادير :

[أ] :

{كأس عدس اصفر ينقى ويغسل
مكعب ماجي
ملح
رشة آجي
رشة كمون }

نصف كأس مكرونة لسان العصفور أو كرة واحدة شعيرية
ربع إصبع زبدة
بصلة مفرومة فرم ناعم جداً
فص ثوم مفروم فرم ناعم .

الطريقة :

1 ـ يغمر العدس بالماء ويضاف إليه مافي المجموعه [أ] ثم يوضع على النار ليسلق.

2 ـ نحمس المكرونه مع قليل من الزيت أو الزبدة حتى تشقر وإذا كانت شعيرية فحتى تحمر وتترك جانباً حتى يستوي العدس.

3 ـ إذا استوى العدس يرفع عن النار ويترك جانبا ليبرد.

4 ـ يخلط العدس في الخلاط ثم يوضع على المكرونه على النار مع التقليب .

5 ـ وفي الآخر : نحمس البصل (أو الثوم) في الزبدة ثم يضاف للعدس ويترك معه يغلي مدة (2) دقيقة فقط ثم تقدم ساخنة.. وبالعافية.



شوربة الذرة الصينية

المقادير :

2 صدر دجاج يسلق ويفتت صغار
علبة ذرة كريم مهروسه (الصورة 1)
مرق الدجاج (الذي سلق فيه)
ملح . ملعقة شاي آجي . ملعقتين سكر
4 ملاعق نشا محلولة في ماء
بياض بيضة واحدة .

الطريقة :

نضع جميع المقادير في قدر (ماعدا النشا والبياض) ويترك يغلي ثم يضاف النشا
ويقلب بسرعة حتى تصبح الشوربه كثيفه ثم ترفع عن النار ويضاف البياض وبسرعةيحرك حتى يصبح مثل الخيوط .. وبالعافية ..

ملحوظات الطبق :

بإمكانك الاستغناء عن الذرة كريم باستخدام حبوب الذرة (العادية) ولكن تخلط خلطاً خفيفاً في الخلاط مع قليل من الماء
(يضغط على الخلاط ضغطة أو ضغطتين حتى تندمج فقط ولا تذوب)

الحــــريــرة

المقادير :

كاس من قطع لحم (هبر) صغيرة أو دجاج فيليه صغير

2 طماط مقطع صغار جداً

2 بصله مفرومة

نصف كوب بقدونس مفروم

نصف كوب كزبرة مفرومة

½ كوب عدس أسود أبوجبة

ملعقة صلصلة

½ كوب حمص مسلوق نصف سلق

لون الزعفران (صفار اللحم)

فلفل أسود . كمون . 3 اعواد دارسين . رشة زنجبيل . ملح

ثلاث أرباع كوب ملفوف مقطع شرائح

بيضة

4 ملاعق دقيق

الطريقه :

1 ـ يحمس البصل ثم يوضع عليه البهارات ثم الدجاج (او اللحم) ويقلب جيداً ثم الطماط ثم الصلصه ثم العدس والحمص ويترك ليتسبك قليلا (مع وضع الزنجبيل والدارسين والملح والفلفل الاسود....) .

2 ـ ثم نصب عليها الماء وتترك تغلي على نار هادئة مدة من نصف ساعة الى ساعة (حسب المستخدم دجاج او لحم) .

3 ـ نضع البقدونس والكزبرة والملفوف عليها وكذلك اللون

4 ـ ناخذ 4 ملاعق دقيق وتحل في ماء وتصب على الشوربه مع التحريك السريع حتى تثقل الشوربه وتترك مدة عشر دقائق .

5 ـ ترفع عن النار وتكسر بيضه عليها مع التحريك بسرعه جداً حتى تمتزج مع الشورية .. وبالعافية ..

شــوربة البقــول بالحليب

المقادير :

بصله مفرومه

علبة حمص مسلوق

علبة فاصوليا بيضاء مسلوقة

½ كأس عدس ابو جبه بدون سلق

نصف باكيت مكرونه صغيره (لسان العصفور او الحروف)

نصف حزمة سبانخ مقطعة

قليل من (بقدونس + كزبره)

نصف كأس حليب سائل مخلوط مع 2ملعقة دقيق

ملح . فلفل أسود . مكعب ماجي . بهارات مشكله

رشة ليمون أسود مطحون . رشة فلفل أسود .

الطريقة :

تحمس البصل ثم اذا اصفّر نضع البهارات والليمون الأسود والفلفل الأسود ثم نضع العدس والمكرونه ونضيف الماء ونتركه على النار حتى ينضج مع اضافة الماجي والملح

نضيف باقي المقادير (عدا السبانخ والبقدونس) ثم نضيف الحليب مع التحريك حتى نحصل على القوام المطلوب وفي الاخر نضيف السبانخ والبقدونس والكزبره ... وبالعافية .....

شــوربة الجــبن والقشـطة

المقادير :

بصل صغير مقطع شرائح

فلفل رومي مقطع شرائح

ربع دجاجه مسلوقه ومفتتة صغار جداً

علبة قشطه

3 حبات جبن مثلثات

ملح . فلفل أسود .

الطريقة :

- يحمر البصل قليلاً ثم يضاف الدجاج حتى يحمر قليلاً ثم الفلفل والملح.
- يوضع (الجبن + القشطة + 2 كوب ماء) في الخلاط و تضاف الى ما سبق وتخلط وتترك حتى تتخن الشوربه قليلاً ... وبالعافية .

شوربة الشوفان (المعتادة)

الطريقة :

نحمس فص بصل مفروم مع 2 فلفل حار في زيت
يوضع عليه نصف ملعقة صغيره بهارات ثم دجاج مقطع صغار(مع ازالة الجلد) أو لحم صغار ويقلب سويا
يضاف 3 طماط مطحون ... واذا تسبك نضيف الماء
نضيف 3 اعواد دارسين ، 2 حبة ليمون اسود وملح
تترك على نار هادئة مدة ½ ساعة للدجاج وساعة للحم
ثم نخلط الشوفان تقريباً ثلاثة ارباع الكاس في كأس ونصف ماء في الخلاط ولكن لايطول خلطة انما نضغط الخلاط ضغطة أو اثنتين ثم تصب على المرق ونحرك جيداً حتى لا تتكتل ويمكن اضافة مكعب ماجي أو ربع ملعقة آجي إن احتاج إلى ذلك ويترك نصف ساعة أخرى... وبالعافية.

شوربة الجريش

بنفس طريقة شوربة الشوفان ولكن الاختلاف:

- ان يستبدل الشوفان بالجريش بحيث يغسل نصف كأس جريش ثم يوضع في قدر ويصب عليه ماء - عادي من الصنبور . مقدار كاسين ويرفع على النار المتوسطة مدة ساعة.
- يرفع عن النار ويترك ليبرد ثم يخلط نصف مقداره في الخلاط والنصف الآخر يترك خشناً.
- تكوني من قبل قد جهزت المرق (سواء بالدجاج او باللحم) - كما في شوربة الشوفان - ثم إذ بقي على نضجه ثلث ساعة يضاف الجريش المسلوق جميعه إليه مع التحريك بسرعة لئلا يتكتل ثم إذا غلى تهدأ النار تحته و يترك ثلث ساعة إلى ان يتم نضجه... وبالعافية.

شوربة الفطر

المقادير :

- 2 كوب ماء
- مكعب ماجي
- بصلة مفرومة
- 2 ملعقه كبيره دقيق
- ملعقة ليمون أسود .
- نصف باكيت زبده
- علبة فطر مقطع
- قليل من البقدونس المفروم
- 2 ملعقة عصيرليمون

الطريقة :

نحمس البصل والزبده ثم يوضع الفطر ثم الدقيق ويقلب جيداً ثم نضع مكعب الماجي مع الاستمرار في التحريك ثم نضيف الماء الى الخليط مع عصير الليمون ويحرك حتى تأخذ الشوربه في الغليان . نضيف الليمون المطحون ويترك على نار هادئه مدة (١٠) دقائق ثم تقدم ساخنه بعد أن تزين برشة البقدونس .

شوربة الكوارع

الطريقة :

تغسل الكوارع المحسحسة بالماء والصابون ثم تسلق في [ماء . ملح .رشة فلفل . رشة كمون . فصين ثوم (عدله)] وتترك على النار مدة تتراوح بين ساعة ونصف الى ساعتين وإذا كانت في قدر الضغط ستبقى من نصف ساعة الى ساعة .... وبالعافية.



منوعات الدجاج

الدجاج بالعسل على الطريقة الصينية



المقادير :

(4) قطع دجاج فيليه تقطع شرائح طولية.
(2) ملعقة زيت زيتون.
(3) حبات بصل يقطع أثمان.
ثلاث ارباع كوب مرق الدجاج (متوفر لديك مسبقاً أو ممكن استعمال (ماء + ماجي).
(1) ملعقة ممتلئة عسل.
(1) ملعقة نشا.
(2) بصل أخضر يقطع شرائح.
صوص الصويا (حسب الرغبة).

الطريقة :

1- يسخن الزيت على نار قوية، ثم يضاف البصل ويحرك مدة دقيقتان حتى يصفر ويذبل.

2 - يضاف الدجاج ويحرك (4) دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون.

3 - تخفف النار، وتضاف (½) كمية المرق ويترك على نار هادئة حتى ينضج الدجاج ويجف المرق (مع التقليب بين الفينة والأخرى).

4 - يخلط العسل مع بقية المرق و النشا في وعاء صغير، ثم يُسكب فوق الدجاج ويحرك حتى تتكاثف الصلصة ثم يُرفع عن النار.

5 - تنثر شرائح البصل الأخضر فوق الخليط ويتبل بالصويا صوص وذلك حسب الرغبة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان إضافة (2) فلفل رومي مقطع إلى شرائح رفيعة إلى البصل وذلك أثناء الإعداد.



البروستد

المقادير :

(1) دجاجة مقطعة أثمان.

بهارات عدلة (حسب رغبتك).

التتبيلة :

عصير ليمونتين + ملح + ملعقة صغيرة بهارات مشكلة +
رشة كمون + رشة فلفل أسود + فص ثوم مهروس (حسب الرغبة).

للتغطية :

بيضتان مخفوقة جيداً.

(1) كوب بقسماط.

* زيت غزير للقلي.

الطريقة :

1- يسلق الدجاج (¼) سلق في (ماء + ملح + عودين دارسين + كمون ومسمار وهيل أو حسب رغبتك من البهارات العدلة).

2 - ينتشل الدجاج (أي بعد مضي ربع ساعة فقط) ثم يترك ليبرد ويتبل بالتتبيلة كما سبق أعلاه ويترك مدة من (¼ ـ 1) ساعة.

3 - يقلب الدجاج في البيض ثم البقسماط ويقلى في زيت غزير. ويقدم مع أعواد البطاطس و الرز الأبيض.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1- بالإمكان حمس فص بصل مقطع صغار في قليل من الزيت. ثم يضاف له رشة كمون ثم يضاف الماء والدجاج وذلك للاستفادة من ماء الدجاج في إعداد رز أبيض.

2 - بالإمكان نزع جلدة الدجاج إما قبل السلق أو بعده وذلك حسب رغبتك.

3 - بإمكانك خلط التتبيلة بالبيض دفعة واحدة كما في البفتيك.

4 - يمكنك إضافة (كورن فليكس) بعد أن تهشميه قليلاً إلى البقسماط وكذلك القليل من البيكنج بودر مع النشا وذلك للتغيير في شكل البروستد .

الكبـــة



المقاديـر :

2 صحن دجاج فيليه .
2 كأس برغل ناعم .
2 مكعب ماجي .
كأس ماء (واحد فقط) بحيث يغمر البرغل ويغطيه .
(1 - 2) ملعقة بهارات .
2 بصل بحجم البيضة .

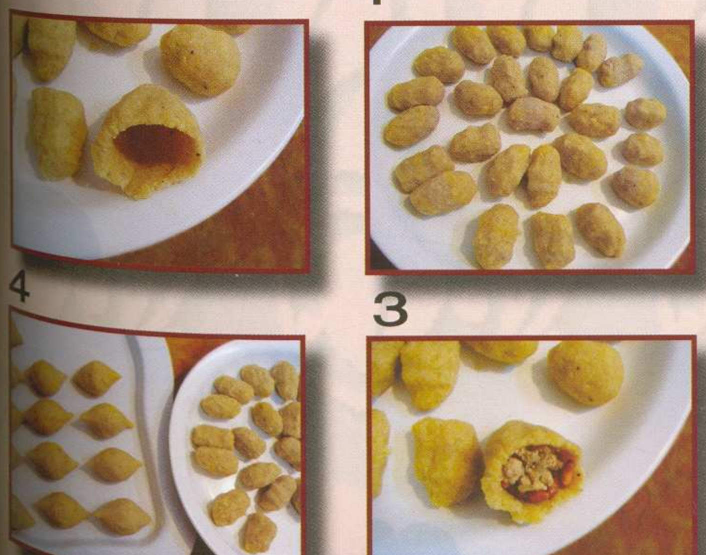
الحشوة :

عصاج دجاج *
وإن أحببت إضافة : ربع كأس صنوبر محمص.



الطـريقـة :

1 - يغلى (الماء + الماجي) حتى يذوب الماجي مع تحريكه . ثم ينقع البرغل فيه مدة ساعة تقريباً.
2 - يفرم الدجاج الفيليه في فرامة اللحم مع البصل لأول مرة.
3 - يخلط البرغل مع الدجاج ويفرم في فرامة اللحم للمره الثانيه مع إضافة الملح والتوابل .
4 - تقطع العجينة قطع متوسطة (الصورة 1) ثم يجوف وسط كل قطعة (الصورة 2) وحشى بملعقة من عصاج الدجاج (الصورة 3) ثم تغلق وتشكل على هيئة الكبة المعروفه (الصورة 4) وتقلى في الزيت .



ملحوظات الطبق :

- من اجل الحصول على الهشاشه في الكبة قومي بسلق 2 حبة بطاطس صغيرة ثم تهرس وتفرم مع اللحمة والبرغل.
- للتخزين : تصف الكبة في صحن كبير مسطح وتغلف بالقصدير وتدخل الفريزر فإذا تجمدت وصارت كالحجارة توضع في علبه في الفريزر . وبالهناء والعافية ...

* عصاج الدجاج هو: 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه.

البفتيك السريع



المقادير :

1 صحن دجاج فيليه .
كأس بقسماط .

[أ]

ملعقتين كمون مطحون .
ملعقتين فلفل أحمر حار مطحون .
عصير ليمونتين .
ثوم إن توفر .
ربع ملعقة بهارات .
3 بيضات .
ملح .

الطريقة :

- يُشّرح الدجاج حتى يبدو رفيعاً ومسطحاً وذلك من جانبيه (الصورة 1) ويمكن ضربة بالآلة الخاصة بالبفتيك عوضاً عن تشريحه (الصورة 2) أو ضربة بيد النجر
- نخلط الخلطة [أ] في وعاء بلاستيك ويُضع الدجاج فيها بحيث تغمره ثم يترك جانباً مدة (1 ـ 2) ساعة (الصورة 3) .
- يقلب بعد نشله من الخلطة في بقسماط بحيث يغطيه ثم يقلى في الزيت ويقدم ساخناً .

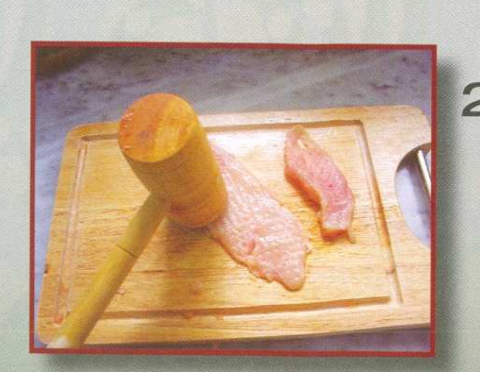
ملحوظات الطبق :

يمكن استعمال الخلطة السابقة في تتبيل (بروستد الدجاج) ولكن يفضل أن ينزع الجلد ..... وبالهناء والعافية .

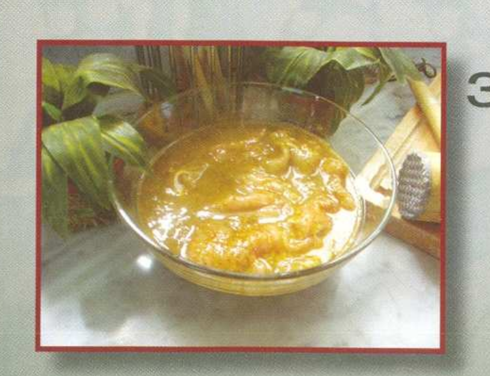
1



2



3



الفيليه الملفوف

المقادير :

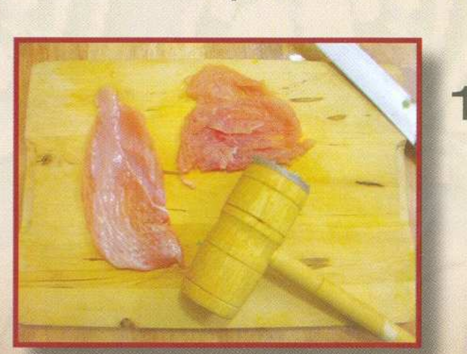
- 1 صحن دجاج فيليه
- 2 بصل يفرم فرماً ناعماً
- ¼ إصبع زبدة
- 1 مكعب ماجي
- 2 فص ثوم
- ½ كأس بقدونس مفروم
- ملح
- ملعقة صغيرة بهارات

للتغطية:

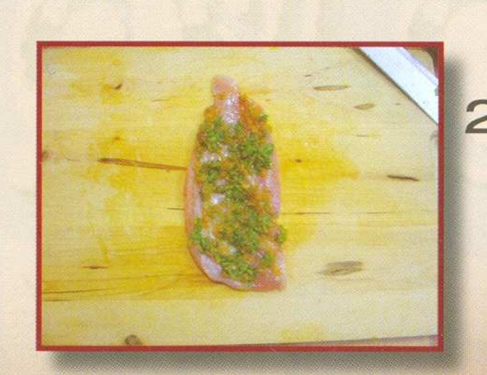
- 2 بيضة مخفوقة
- 1 كأس بقسماط

الطريقة :

- يرق الدجاج بالسكين ثم يدق بيد النجر أو مطرقة البفتيك حتى يصبح شرائح عريضة.
- يحمس البصل في الزبدة حتى يصفر . ثم يضاف الثوم والبهارات والماجي و إذا تمازج نطفئ النار ونضيف البقدونس ويحرك جيداً.
- يدهن وجه كل قطعة من الدجاج بملعقة من الحشوة ثم تلف مثل الرول ويغرز فيها عود أسنان لتثبيتها (الصورة 1.2)
- تغمس في البيض ثم البقسماط وتقلى في الزيت ..... وبالعافية.



1



2

الكروكيت



المقادير :

عصاج الدجاج (**)
نصف كوب بقدونس مفروم

صلصله بيضاء كثيفة جداً :

في الخلاط :

(1.5) كأس ماء + 4 ملاعق حليب + 6 ملاعق دقيق .

للتغطية:

3 بيضات (تخلط لوحدها في الخلاط)
كاس بقسماط

زيت للقلي

الطريقة :

1 - يعمل العصاج ويضاف له البقدونس .
2 - تعد الصلصة البيضاء الكثيفة إما بخلط مقاديرها في الخلاط ثم صبها في قدر وتحريكها على النار حتى يغلظ قوامها وتصبح كالعجينة أو يحمس لها قليل من الزبده ويضاف لها الدقيق أولاً ثم الحليب السائل حتى تتكاثف وتصبح غليظة .
3 - تعجن الصلصة البيضاء بالعصاج ثم توضع في الثلاجة لتثبت ويسهل تشكيلها (مدة ساعة تقريباً) .
4 - تشكل على هيئة أصابع ثم توضع في بيض وبقسماط وتقلى في الزيت...... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- بالإمكان تخزين أصابع الكروكيت من خلال وضعها في طبق كبير ثم تجميدها ثم جمعها بعد ذلك في علبة بلاستيكية.
- للسهولة في الاعداد قومي بصف الاصابع في طبق كبير وادخليها الفريزر مدة ساعتين - قبل تغطيتها - حتى تجمد ويسهل عليك تغطيتها بالبيض والبقسماط.

(**) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم ويملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه

دجاج بالقشطة والجب

المقادير :

أ - [دجاجة مقطعة أثمان مع إزالة الجلد].

ب -
- ثلاث قطع جبن كيري
- قشطة
- ملعقة مايونيز
- فنجان ماء
- ذرة ملح
- مكعب ماجي

تخلط في الخلاط .

الطريقة :

نصب (ب) على (أ) ثم يقصدر ويوضع في الفرن والنار متوسطة مدة ساعة ثم إذا نضج ترفع القصديرة ليتحمر من أعلى.... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

عدم الشبع :

جاء في حديث الْمِقْدَامَ بْنَ مَعْدِ يكَرِبَ قال : سَمِعْتُ رَسُولَ الله صَلَّى الله عَلَيْه وَسَلَّمَ يَقُولُ: " مَا مَلَأَ آدَمِيٌّ وِعَاءً شَرًّا مِنْ بَطْنِه ، حَسْبُ الآدَمِيِّ لُقَيْمَاتٌ يُقِمْنَ صُلْبَهُ ، فَإِنْ غَلَبَتِ الآدَمِيَّ نَفْسُهُ. فَثُلُثٌ لِلطَّعَامِ ، وَثُلُثٌ لِلشَّرَابِ ، وَثُلُثٌ لِلنَّفَسِ ".

[أخرجه ابن ماجة وأحمد وهو حديث صحيح] .



المارتيديلا

المقادير :

(2) صحن دجاج فيلية.

(4) فصوص ثوم.

(1) كوب بقسماط.

ملح + رشة فلفل أسود.

(1) بيضة.

الطريقة :

1- يفرم الدجاج مع الثوم فرماً ناعماً ثم يضاف إلى باقي المقادير وتعجن باليد.

2- تشكل الخلطة بشكل إسطواني وتضغط جيداً.

3- تلف في كيس الفرن وتربط من الطرفين بسلك (الصورة 1).

4- يغلى ماء في القدر ويوضع معه :

(ملعقة خل + ملح) ثم نضع إسطوانة الدجاج داخل الماء وتترك على نار هادئة مدة من (1ـ 2) ساعة حتى تنضج (الصورة 2).

5- تترك لتبرد ثم تقطع شرائح وتستخدم.... وبالعافية.

2

1

دجاج مفتت بالقشطة

المقادير :

دجاجة تسلق ويفتت لحمها مثل الشاورما (صغير جدا)

(2) بصلة تقطع صغار

2 فص ثوم

بهارات (ملعقة صغيرة)

2 فلفل رومي مقطع صغار

علبة قشطه

علبة فطر مقطع

3 ملاعق جبن سائل

نصف كأس جبنة مازوريلا مبشورة

الطريقة :

1 - يوضع الدجاج المفتت كطبقة في صينية بايركس .

2 - يشوح البصل في زيت ثم يوضع الثوم والفلفل البارد والفطر ثم البهارات ثم يوضع فوق الدجاج .

3 - تخلط القشطة والجبن بالخلاط ثم تصب على ما سبق .

4 - يرش السطح بجبنة مازوريلا وتدخل الفرن حتى تسيح الجبنة ... تقدم مع الخبز والسلطة .

ملحوظات الطبق :

يمكن استبدال الفطر بـ (تونة) حسب رغبتك .

الكفتة بالصلصة الحمراء
داوود باشا

المقاديـــر :

عجينة الكفتة :

[صحن دجاج مفروم . بصلة مفرومة . ملعقة بهارات . ملح
فلفل أسود . وان احتاجت لقليل من البقسماط يضاف اليها].

مقادير الصلصة :

بصله مفرومة فص ثوم مهروس (حسب الرغبة) بهـارات
4 طماط مطحون 2 ملعقه صلصة 2 مكعب ماجي ملح

الطريقــة :

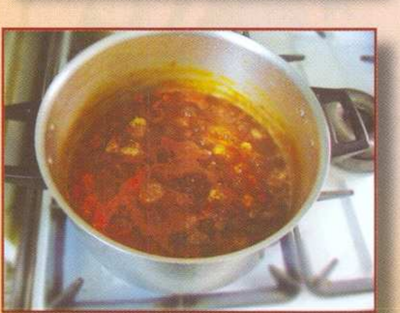
- تعجن مقادير الكفتة وتكون كور صغيره وتوضع في صينيه وتدخل الفرن مدة (3 ـ 5) دقائق حتى يبيض لونها فقط وتتماسك ولا تستوي (الصورة 1) .
- نحضر الصلصة وهي : نحمس فص بصل والثوم ثم إذا ذبل واصفر يضاف له بهارات ثم الطماط ويترك ليتسبك ثم تضاف الصلصة والماجي ثم تضاف كرات الكبّة وتحرك بحذر حتى تختلط (الصورة 2)وتترك ربع ساعة على نار هادئة وتقدم في صينية بايركس... وبالعافية.



1

ملحوظات الطبق :

يمكن أن يوضع مع الصلصة عند التقديم شبت وبقدونس دون فرم.



2

الكفتة بالصلصة البيضاء والمشروم

المقاديـــر :

كفتة معدة كما سبق تماماً في داوود باشا + علبة فطر مقطع .

الطريقة :

نحمس فص بصل مفروم ولكن لا يتغير لونه في ربع أصبع زبدة وقليل من الزيت ويضاف له (اثنين ونصف كأس حليب + 3 ملاعق دقيق) تخلط في الخلاط.. ويحرك حتى يغلظ ثم يضاف له كرات الكفتة والفطر وقليل من الآجي ويترك مدة من (10 - 15) دقيقة حتى تنضج الكفتة .

شيش طاووق

المقادير :

2 صحن دجاج فيليه يقطع مكعبات كبيرة .

التتبيلة :

2 علبة زبادي
ملح
عصير 3 ليمونات
2 فص ثوم مهروس

2 ملعقة سماق
ملعقة صغيرة بهارات مشكّ
قليل من الخل
رشة فلفل أحمر حار

1



الطريقة :

- توضع قطع الدجاج في التتبيلة - بعد خلطها - ثم تترك في الثلاجه مدة ساعتين.
- تشك قطع الدجاج في أعواد الخشب.
- تُحمّى صاجة المراصيع على النار أو تاوة البيض وتدهن بالزيت ونبدأ في طهي الأسياخ عليها بواسطة التقليب المستمر حتى تتحمر من جميع جهاتها (الصورة 1) ... وهكذا حتى تنتهي الكمية ... تقدم مع الرز الأبيض والسلطة... وبالعافية .



دجاج جلي جلي

(هنــــدي)

المقاديـر :

[أ] :

(1) صحن دجاج فيلية يقطع صغار.

(2) ملعقة نشا تحل في (¾) كأس ماء.

[ب] :

(2) بصل يقطع صغار.

(2) طماط مقطع صغار.

رشة فلفل اسود.

(2) ملعقة صلصة الصويا

(3) فص ثوم مفروم.

(2) فلفل حار يقطع صغار.

(1) ملعقة صلصلة.

(1) ملعقة ملآنة زنجبيل مبشور.

(1) ملعقة بهارات.

(3) ملاعق كاتشب.

[ج] : [للتزيين : كزبرة مفرومة] .

الطريقــة :

1 - يحمس الدجاج لوحده في قليل من الزيت، مع التقليب المستمر حتى ينضج (ويمكن سلقه قليلاً قبل ذلك ليستوي أسرع).

2 - يصب النشا على الدجاج ويحرك على نار هادئة ويترك قليلاً.

3 - يحمس البصل في زيت حتى تظهر رائحة الحمس، ثم نضيف الثوم، ثم باقي مقادير (ب) حتى تتسبك جميعاً، ثم تضاف إلى الدجاج وتخلط سوياً.

4 - تنكب في طبق التقديم، ويذر عليها الكزبرة الخضراء... وبالعافية.

غوزي الدجاج

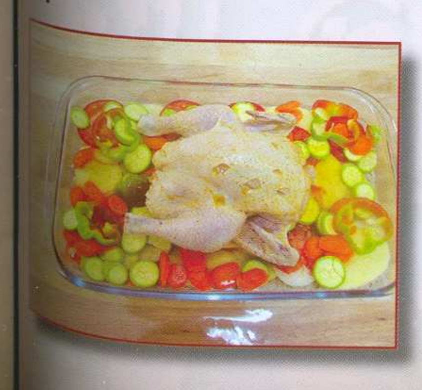
المقادير :

1دجاجه كاملة مغسولة جيداً من الداخل والخارج
1 بصله مقطعة حلقات رفيعة
1بصله مقطعة حلقات سميكة
2 طماط مقطعة حلقات
2 بطاطس مقطعة حلقات
[وإذا اردت فلفل رومي حلقات + كوسة حلقات]
(والخضار حسب الرغبة) .
* إبره + خيط .

[أ]

عصير ليمونة	2 ملعقة خل
ملعقة بهارات	ملح
رشة كمون	رشة فلفل أسود

1



الطريقة :

- نحضر التتبيلة [أ] ثم نضيف لها حلقات البصل الرفيعة ونحرك جيداً وتترك قليلاً .
- نحضر الدجاجة ونغرس السكين في منطقتي الصدر والفخذ حتى تدخلها التتبيلة (نُخفِسها) .
- يحشى وسط الدجاجة بالبصل المنقوع في التتبيلة ثم تخاط الدجاجة بواسطة الأبره والخيط .
- توضع الدجاجة في التتبيلة لتتشبع بها [تقلب فيها بين فترة وأخرى] مدة من ربع ساعةالى النصف ساعة وإن بقيت أكثر فهو الافضل .
- في هذه الأثناء نحضر صينية بايركس ونضع حلقات البصل والطماط والفلفل والبطاطس في قاعها .
- وأخيرا نضع الدجاجة فوقها ونسكب عليها باقي التتبيلة (الصورة 1) ثم تقصدر وتوضع في الفرن لمدة ساعة كاملة.
وبالعافية ....

ملحوظات الطبق : ___

يمكن وضع القليل من المكرونة المسلوقة نصف سلق مع البصل [الحشوة] وكذلك شبت أوكزبرة أو بقدونس .

مشكشك

المقادير :

(2) صحن دجاج فيليه.
أعواد أسنان خشبية - زيت للقلي.
(3) بيضات مخفوقة.
(1½) كأس بقسماط.

التتبيلة

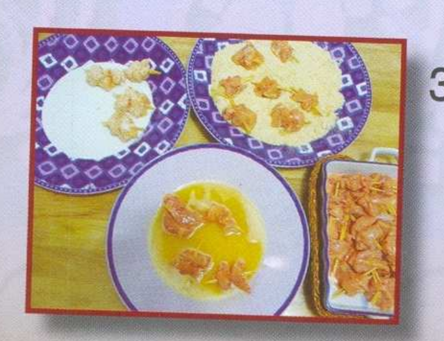
(1) ملعقة سماق كبيرة.
(1) ملعقة صغيرة فلفل أحمر.
(1) ملعقة صغيرة فلفل أسود.
(رشة ملح ليمون (حسب الرغبة).
ملح (حسب الرغبة).
علبة حليب مركز (ليس محلى) مثل: أبو قوس، وادي فاطمة..
(2) فص ثوم (حسب الرغبة).

الطريقــة :

- نقطع الدجاج قطع متوسطة.
- نخلط خلطة التتبيلة سوياً، ثم تغمس فيها قطع الدجاج، وتترك مدة تتراوح من ساعة إلى (3) ساعات.
- تشك كل قطعتين في عودين أسنان (الصورة 1 - 2) حتى تنتهي الكمية.
- تغمس في البيض ثم البقسماط، الصورة (3).
- تقلى في زيت غزير.
- تقدم مع أعواد البطاطس المقلية.. وبالعافية.


1


2


3



كبة بالصوص

المقادير :

(2) بصل يقطع شرائح طولية.

(2) فص ثوم مهروس.

ملعقة صغيرة بهارات.

(2) فلفل رومي يقطع شرائح طولية رفيعة.

(3) طماط مقطع شرائح.

(1) طماط مطحون + قليل من الماء.

(½) ملعقة صغيرة كركم.

(1 ملعقة صلصة.

* (كبة) سبق إعدادها (كما وُضحت سابقاً) وبالإمكان استعمالها مجمدة من الفريزر.

الطريقة :

1 ـ يحمس البصل في قليل من الزيت حتى يشقر ويضاف الثوم والبهارات. ثم الطماط المقطع والفلفل الرومي ويترك ليذبل قليلاً. ثم يضاف الكركم والطماط المطحون و الصلصة ويترك قليلاً ليتسبك.

2 ـ تضاف الكبة واحدة واحدة إلى التسبيكة على النار ثم يُغطى القدر ويترك على نار هادئة جداً مدة نصف ساعة حتى تنضج الكبة.. وبالعافية.


منوعات السمك



الروبيان الصيني

المقادير :

2 كأس روبيان طازج
2 بصل مقطع شرائح
2 فص ثوم (حسب الرغبة)
2 فلفل رومي مقطع شرائح
كاس ملفوف مقطع شرائح
3 جزر مبشور
مكعب ماجي
3 ملاعق صلصة الصويا
ملح + بهارات
2 ملعقة فلفل أحمر حار مطحون (حسب الرغبة)
4 ملاعق كاتشب .

الطريقة :

- نحمس البصل في الزيت حتى يصفر ثم يضاف له الثوم والفلفل الأحمر والبهارات ثم الروبيان ويقلب حتى يكمش ويخرج ماءه بحيث يترك قرابة (10) دقائق على نار هادئة
- نضيف الخضار المقطعة أعلاه ونحرك معه على نار هادئة.
- في الأخير نضيف الكاتشب والصويا ثم نحرك قليلاً ونطفئ النار ...تؤكل بالخبز. أو تقدم كإدام مع الرز الأبيض.... وبالعافية.

الدجاج الصيني

المقادير والطريقة :

هي مقادير الروبيان الصيني ولكن نستخدم (4 قطع دجاج فيليه)عوضا عن الروبيان

ملحوظات الطبق :

يمكنك إن كنت في عجله من أمرك الاستغناء عن الملفوف والجزر في الدجاج الصيني

صينية السمك

المقادير :

(2) سمكة هامور (البالون)
(2) بصل مقطع حلقات عريضة
(2) بصل مقطع حلقات رفيعه
(2) فلفل رومي مقطع حلقات عريضة
(2) فلفل رومي مقطع حلقات رفيعة
(2) طماط مقطع حلقات عريضة
(2) طماط مقطع حلقات رفيعه .

التتبيلـة :

عصير ليمونتين
(1) ملعقة بهارات
رشة فلفل أسود
رشة فلفل أحمر
ملح
رشة كمون
2 فص ثوم مهروس







الطريقـة :

1 - يتبل السمك بالتتبيلة والأفضل أن يجرّح بالسكين حتى يتبلغ بالتتبيلة .

2 - يوضع في قاع الصينية بصل حلقات عريضة + حلقات الطماطم العريضة + حلقات الفلفل الرومي العريضة ويوضع عليها السمك .

3 - ثم يترك السمك في الثلاجة ليلة كاملة .

4 - تحمس حلقات البصل الرفيعة في زيت على النار ثم نضع ملعقة بهارات ثم نضع حلقات الفلفل الرومي ثم حلقات الطماط وتحمس حتى تذبل جميعها .. ثم توضع داخل السمكة (الصورة 1) وفوقها (الصورة 2).. وتدخل الفرن مدة نصف ساعة..... وبالعافية..

سمكة الوليمة



المقادير :

[أ] تخلط سويا

ملعقة بزار (كركم)
ملعقة صغيرة كمون
رشة ملح ليمون
عصير ليمونتين

[ب] في الخلاط :

رأس ثوم	(½) ملعقة كمون
ملح	ملعقة بهارات
(2) فلفل أحمر حار	عصير ليمونتين

[ج]

(3) بصل يقطع شرائح رفيعة
(3) فلفل رومي يقطع شرائح رفيعة.

[د] تخلط سوياً

ملعقة صلصة	رشة بهارات
ملعقة زيت	رشة ملح.

[هـ]

نصف إصبع زبدة.	فص ثوم مقطع.
(2) بصل مقطع صغار.	ملعقة شاي بهارات.
(1) فلفل رومي أخضر مقطع صغار.	(½) معلقة كركم.
(1) فلفل رومي أحمر مقطع صغار	(1) ليمونة تقطع شرائح ثم مثلثات بقشرها.
(2) فلفل حار مقطع حلقات (حسب الرغبة).	

الطريقـــة:

1ـ تغسل السمكة جيداً ثم تفرك بمقادير [أ] . يفرك خارجها وداخلها. وتترك مدة ساعة ثم تغسل مرة أخرى (وذلك لإزالة الزفرة).

2 ـ تفرك السمكة وتتبل بمقادير [ب] مع مراعاة أن الليمون المعصور لا يُرمى قشره وإنما يقطع قطع كبيرة ويوزع داخل السمكة وفي فمها وفوقها . ثم تترك مدة ساعة أخرى.

3 ـ توضع نصف مقادير [ج] في قاع صينية فرن كبيرة.

4 ـ تدهن السمكة بمقادير [د] يدهن خارجها فقط ثم توضع في الصينية (على حلقات البصل مع الفلفل).

5 ـ نضع باقي البصل مع الفلفل فوقها. ثم تغطى الصينية بالقصدير.

6 ـ ندخل الصينية داخل الفرن وتترك مدة من (15 ـ 20) دقيقة مغطاةً بالقصدير ثم يرفع القصدير. وتترك بعده كذلك مدة من (15 ـ 20) دقيقة.

7 ـ أثناء ذلك نعد الخمسة وهي بمقادير [هـ]:
يشوح البصل في الزبدة. ثم يضاف له باقي مقادير [هـ] مع مراعاة إضافة الليمون بعد رفعها عن النار.

8 ـ إذا أخرجنا السمكة من الفرن يُنتشل قشر الليمون الأول (الذي سبق وضعه معها قبل الطبخ) وتوضع الحشوة في بطنها وفوقها وتوضع السمكة على أبيض مشخول بشاور أو بسمتي .... وبالعافية.

فيلية السمك المقلي



المقاديـر:

(10) شرائح سمك فيلية تقطع بحجم الكف.

(أ):

(1) ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
(1) ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة.
(1) ملعقة صغيرة كركم.
(1) ملعقة صغيرة فلفل أحمر.
(1) ملعقة صغيرة فلفل أسود.
(3) ملاعق خل.
(3) ملاعق زيت.
(1) ملعقة صغيرة كمون.
(3)فص ثوم مهروس (حسب الرغبة).

(ب):

(1) بيضة.
(1) كأس ماء.
(2) ملعقة نشا.
(1) ملعقة بيكنج بودر صغيرة.
ذرة ملح + فلفل أسود.
دقيق أبيض (حسب الحاجة) [تقريباً (7) ملاعق.]

الطـريقـة:

1 ـ تنقع شرائح السمك في (ماء + خل + رشة كركم) لرفع الزفرة مدة (ساعة) ثم تصفى.
2 ـ تصف شرائح السمك في طبق مستطيل كبير بجانب بعضها البعض.
3 ـ تفرك على كل قطعة سمك بالبهارات والكزبرة والكركم والثوم .. وبقية مقادير (أ) كل على حده. ثم يقلب السمك ويذر على الوجه الآخر مثل ذلك.
4 ـ يترك ليتبلغ بالتوابل مدة من (1ـ 2) ساعة في مكان بارد. مع التقليب بين فينة وأخرى.
5 ـ تخلط مقادير (ب) مع مراعاة إضافة الدقيق تدريجياً حتى تتكون لدينا عجينة سائل القوام أغلظ من الشوربة قليلاً.
6 ـ تغمس قطع الفيليه واحدة تلو أخرى في هذا الخليط. بحيث ترفع من الخليط مباشرة وتوضع في زيت حار لتقلى. تقدم مع أعواد البطاطس المقلية.. وبالعافية.

كفتة التونة

المقادير :

(4) علب تونة
ربع كأس بقدونس مفروم
بصلة كبيرة مفرومة
2 حبة بطاطس مسلوقة و مهروسة
ملح
ملعقة صغيرة بهارات
رشة كمون

للتغطية :

3 بيضات مخفوقة
كأس بقسماط

الطريقة :

تجمع المقادير وتعجن ماعدا البقسماط (وقد تضاف قليل منه إذا احتاج الأمر) ثم تشكل أقراص أو أصابع وتوضع في بيض ثم بقسماط ثم تقلى بالزيت..... وبالعافية.

1



ملحوظات الطبق :

1 ـ للسهولة في اعداد الكفتة شكليها أقراص ثم صفيها في طبق واسع وادخليها الفريزر حتى تجمد ثم قلبيها في البيض والبقسماط.

ممكن بعد ذلك إعادة صفها وتجميدها وإذا تجمدت مرة أخرى قومي بوضعها في علبة بلاستيكية في الفريزر لحين الحاجة.

2 ـ ممكن وضع اقراص الكفته ـ بعد قليها ـ داخل الخبز المفرود الصغير بحيث يدهن أولا بجبن سائل أو مايونيز ثم يوضع القرص داخله مع قليل من الخس المقطع او الطماطم أو ما تحبين...

الروبيان المقلي

المقادير :

- كيلو روبيان طازج (تُنزع قشوره وحبل الظهر مع ترك الذيل موجود) ويتبل بالتتبيلة الآتية .

التتبيلة :

- ثلث كأس عصير ليمون
- ثلث كأس خل
- 4 ملاعق صلصة الصويا
- 4 فصوص ثوم مفروم
- نصف بصلة صغيرة مفرومة
- قشرة ½ ليمون مبشورة
- ملح - رشة سكر
- ملعقة بهارات مشكلة
- رشة فلفل أسود - فلفل أحمر مطحون
- 2 ملعقة نشا - ملء فنجال سفن أب

- ثم يترك عدة ساعات في تتبيلته داخل الثلاجة .

للتغميس والقلي :

كاس دقيق
4 بيضات مخفوقة
2 كأس كورن فليكس مدقوق قليلا

- يقلب في الدقيق ثم في البيض ثم في الكورن فليكس ثم يقلى في زيت حار ..... و بالعافية.

شيش الروبيان

المقاديــر :

- كيلو روبيان منزوع الراس فقط ومغسول جيداً .

التتبيلة :

- {3 ملاعق ثوم مع زنجبيل (مفرومة فرماً ناعماً)
- 2 ملعقة زيت زيتون
- ملح ، ملعقة فلفل أحمر (حسب الرغبة) ، رشة كمون
- عصير 3 ليمونات }

- أعواد خشب
- شرائح بصل مقطع كبار
- قطع فلفل رومي أخضر أو أحمر

الطريقــة :

- يوضع الروبيان في التتبيله ويدخل الثلاجه مدة (2 - 3) ساعات مع التقليب بين حين وآخر حتى يتبلغ بالتتبيلة
- يشك الروبيان في الاعواد بالتناوب مع البصل والفلفل الرومي ويسخن الفرن.
- نضع الروبيان في صينية مدهونه بالزيت + قليل من الزبده وتشوى في الفرن حتى تستوي.

• ملاحظة : أثناء شوي الروبيان يرش بقليل من التتبيلة بين الفينة والأخرى حتى ينضج تماماً.

مقادير الصوص (للتغميس) :

- عصير 2 ليمونة
- فلفل بودره أحمر حسب الرغبة
- ملعقة ونصف من خليط الثوم والزنجبيل
- ملعقة زيت زيتون
- ملعقتين صوص الماجي أو صوص الصويا .
- تخلط سوياً ثم توضع هذه الخلطة بجانب الروبيان عند التقديم .. وبالعافية .


منوعات ساخنة

طريقة عمل الفول منزلياً

المقادير :

2 كيلو فول أبيض

1 كيلو فول أحمر فاتح (الانجليزي)

ملعقة بيكربونات

الطريقة :

- يغسل الفول الأحمر جيداً ثم يخمر في (ماء + البيكربونات) ليله كاملة (10ساعات تقريباً) .
- يغسل بعد ذلك ويغير ماؤه ثم يضاف له الفول الأبيض ويوضع في قدر كبير (على أن يكون الماء المسكوب عليها من الصنبور أي ليس حاراً) ويوضع على النار وإذا غلى تهدأ ناره ويترك مدة بين (3 - 4) ساعات على نار هادئة .
- يخلط بعد ذلك ويدق جيداً ثم إذا برد يوزع في أكياس أو علب بلاستيكية (حسب الاستعمال اليومي) وتوضع في الفريزر لحين الحاجة .

طريقة الإعداد :

- يحمس للفول فص بصل مفروم ثم يوضع عليه رشة كمون ونصف مكعب ماجي و ملعقتين صلصة (أو ربع كأس طماط مطحون أو مقطع) وقرني فلفل حار أو فلفل رومي مقطع كبار
- وإذا تسبك يضاف الفول ويترك على نار هادئة مدة 10 دقائق تقريبا. وإذا احتاج قليل من الماء يصب عليه مع إضافة الملح وعند التقديم يرش عليه ذوبة (أي زبدة مذابة مطبوخة) أو زيت زيتون...... وبالعافية.

الطعمية



المقادير :

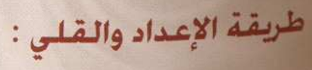
6 كأس فول أبيض ، نصف كأس حمص .
تغسل جميعها وتنقع ماء عادي (من الصنبور)
مدة (10) ساعات مع تغيير الماء كل (5) ساعات

حزمة بقدونس مُورَّقه ،
½ حزمة كزبرة مُورَّقه،
نصف حزمة بصل أخضر (أو كراث) ،
2 حبة بصل أبيض كبير ،
½ رأس ثوم .

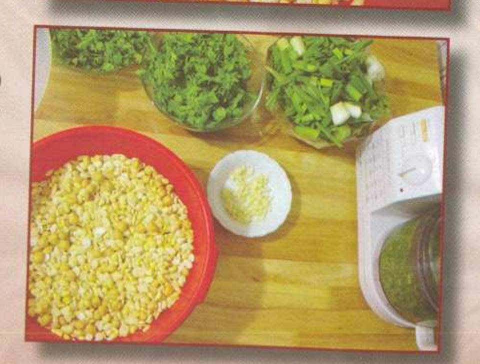

1

الطريقة :

يغسل الحمص والفول جيداً بعد نقعه ثم يصفى (الصورة 1) ويطحن مع بقية المقادير في الطاحونة ذات الحوض الكبير [ست البيت] (الصورة 2) ثم توضع في أكياس كل كيس تقريباً كأس ونصف من المخلوط وتوضع في الفريزر لحين الحاجة اليها .


طريقة الإعداد والقلي :

تخرج مبكراً من الفريزر ثم يعجن معها (بيضة - ملح - ملعقة صغيرة بيكنج بودر - كمون - بهارات)
ثم تشكل بآلة الطعمية أو باليد وتقلى في زيت حار.
وبالعافية ......


2

المنتو الكذاب

المقادير :

شرائح (سويتز) للسمبوسة
(3 ـ 4) بصلات مقطعة شرائح طولية أثمان
رشة ليمون أسود مطحون
نصف ملعقة شاي من البهارات
نصف زبدة صغيرة .

الحشو :

{عصاج دجاج (*)
نصف كأس بصل أخضر أو كراث أو بقدونس مقطع}
تخلط سوياً.

الخلطة :

1 علبة قشطة
1 كأس صغير جبن سائل (أو ثلاث ملاعق ملآنة من الجبن).
ملئ علبة القشطة ماء (أي إذا فرغتيها من القشطة عبئيها ماء).

الطريقة :

1 ـ يحمس البصل في الزبدة ويوضع عليه قليل من الملح + الليمون الأسود + البهارات ثم يوضع في قاع صينية بايركس.
2 ـ تقطع الشرائح الى نصفين (الصورة 1).
3 ـ تلف الشرائح وبداخلها الحشوة المذكورة (أصابع مفتوحة الجهتين) (الصورة2 . 3) ويغلق طرفها بصفار البيض.
4 ـ تصف الأصابع فوق البصل (الصورة 4) .
5 ـ تخلط الخلطة في الخلاط. وتصب على ماسبق (الصورة 5). ثم تدخل الصينية الفرن حتى ينشف السائل وتمتصه الشرائح وليس من الضروري أن يتحمر أعلاه.. بل الأفضل آلا يتحمر أعلاه .. وبالهناء والعافية ......

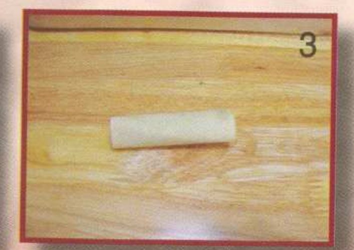
ملحوظات الطبق :

1 ـ ممكن استبدال طبقة البصل التحتية : بأن نحمس بصل حلقات رفيعه ثم بهارات ثم شرائح فلفل رومي + جزر مبشور ثم توضع في قاع الصينية وكذلك فوق الأصابع ثم توضع الخلطة وتدخل الفرن كما فوق .
2 ـ بالامكان لف الشرائح أصابع ومن ثم تجمع في علبة بلاستيكية ويوضع بينها طبقات من الجلاد لئلا تلتصق ببعضها وتوضع في الفريزر وعند الحاجة تخرج الأصابع من الفريزر ونكمل بالطريقة السابقة.... وبالعافية.

(*) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .

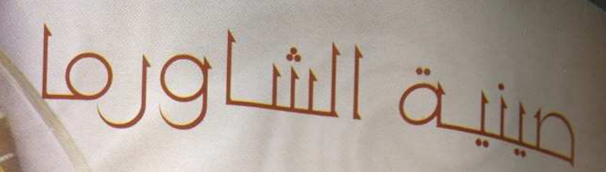












الطبقة الأولى :

4 بطاطس متوسطة الحجم تقطع مكعبات متوسطه أقرب للصغر وتقلى في الزيت و توضع على ورق نشاف.. ثم توضع في قاع صينية بايركس (الصورة 1).

الطبقة الثانية :

1 صحن دجاج فيليه يقطع مكعبات (4 قطع)
2 بصل يقطع شرائح رفيعة
2 فص ثوم مهروس
ملعقة صغيرة كمون - رشة فلفل أسود - ملح

يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يذبلان ثم يضاف الدجاج والتوابل وتحرك على نار هادئة حتى ينشف تماما ويشرب ماءه ثم توضع كطبقة ثانية في الصينية.

الطبقة الثالثة :

3 مخلل خيار تقطع مكعبات صغيرة جداً وتوضع كطبقة ثالثة (الصورة 2).

الطبقة الرابعة :

اخلطي بالسلك اليدوي (3 ملاعق جبن سائل ملآنة + 1 قشطة , والأفضل : الحجم الصغير من قيمر كيٍ دي دي (الصورة 3) ثم تواسى على سطح الصينية بالملعقة (الصورة 4).. ثم تدخل لفرن قد اشعلت عينيه العلوية والتحتية.. وبمجرد أن تحمر تخرج وتؤكل بالخبز جنباً الى جنب مع الحمص.. وبالعافية.


1


2



3


4



كمبوديا

(أ) العجينة :

(¾) كأس لبن.

(¼) كأس ماء وقد يزيد قليلاً.

(1) كأس دقيق.

ذرّة ملح.

الحشـــوة :

(1) صحن دجاج فيلية (4 قطع) يقطع صغار جداً.

ملعقة بهارات مشكلة.

(4) جزر مقطع صغار جداً.

(2) طماط مقطع صغار.

(2) بصل مقطع صغار.

قليل من (بقدونس ـ كزبرة ـ شبت) مفرومة (حسب الرغبة).

(1) فلفل رومي يقطع صغار جداً.

للتـزيـن :

(1) بصلة تقطع شرائح طولية.

(2) فلفل رومي يقطع شرائح طولية (من الأفضل أن يكون الفلفل عدة ألوان).

(2) طماط يقطع شرائح طولية (مع إزالة اللب).



الصـــوص :

(2) ملعقة صلصة طماطم - (1) ملعقة ماء - رشة فلفل أسود - رشة بهارات.

الطريقـــة :

1ـ نحضر الحشوة : يحمس البصل ثم يوضع عليه البهارات ثم الدجاج ويحرك على نار هادئة حتى يشارف النضج. ثم نضع الجزر ثم الفلفل الرومي والطماط وتقلب سوياً (3) دقائق ثم نطفئ النار.

2 ـ توضع مقادير العجينة في الخلاط حتى تتكون لدينا عجينة لينة جداً مثل المراصيع.

3 ـ تحمى صاجة المراصيع على النار (أو تاوة البيض) ثم تقرص العجينة أقراصًا دائرية قطرها شبر واحد (الصورة 1) وتترك لتتحمر من جهة واحدة فقط.. وهكذا حتى تنتهي الكمية. وتجمع الأقراص في صينية واسعة (الصورة 2).

4 ـ نأخذ كل قرص ويقلب على الجهة المحمرة. ونضع الحشوة داخله (الصورة 3) ثم تلف بحيث تكون الجهة البيضاء للخارج (الصورة 4).

5 ـ تصف الأقراص المحشية في صينية بايركس.

6 ـ نقوم بخلط مقادير الصوص. ويدهن به وجه الأقراص الملفوفة وذلك بواسطة الفرشاة.

7 ـ نقوم بوضع الخضار التي للتزيين بين الملفوفات بشكل منسق (الصورة 4) ثم تدخل الفرن مدة (10) دقائق ثم نطفئ النار.

8 ـ نخرج الصينية من الفرن. نرش عليها جبنة مازوريلا مبشورة. وتعاد للفرن ثانية دون إشعال النار. وتترك قليلاً لحين التقديم حتى تذوب الجبنة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ الملفوفات توضع في الصينية وراء بعضها. وإن كانت الصينية كبيرة. فلا بأس أن تكون جوانبها فارغة.

2 ـ يمكنك عمل حشوة أخرى (حسب رغبتك) وهي: مثل خلطة الدجاج في طبق (كرات البطاطس) ولكن القشطة لا تكون علبة كاملة بل ملعقة قشطة واحدة للترطيب فقط.. وبالعافية.

1

2

3



4



5



كمبوديا أخضر

طريقته مشابهة تماماً لطريقة الكمبوديا.

والاختلاف :

أن يقطع بصل أخضر (من (3 ـ 4) حبات)
ثم توضع في الخلاط مع العجينة بحيث
يصبح لونها أخضراً غريباً، كما في الصور
(1، 2، 3، 4، 5) .



ملفوفات الريم

المقادير :

كيس خبز توست

حشوة سمبوسة(*)

الخلطة :

2 بيضة رشة ملح

علبة قشطة رشة فلفل أسود

- ½ كأس جبنة مازوريلا مبشورة للوجه

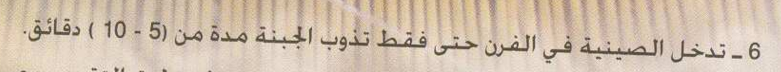


الطريقة :

- تقطع حواف الخبز ثم تفرد كل واحدة بالنشابة
- تحشى بملعقة ملآنة من الحشوة
- تصف بجانب بعضها في صينية بايركس
- تخلط الخلطة في الخلاط وتصب عليها ثم ترش بالجبنة المازوريلا و تدخل الفرن لتشقر من أسفل ثم من أعلى وبالعافية...

(*) حشوة السمبوسة هي (حشوة الدجاج بالخضار) يرجع لها هناك في قسم المنوعات الفطائرية.

مراصيع بالمارتيديلا



المقادير :

(أ) العجينة :

4 ملاعق حليب بودرة
2 بيضة
ذرة ملح
ملعقة بيكنج بودر
نصف الخلاط يعبأ ماء
دقيق أبيض (حسب الحاجة)

(ب) الصوص : في الخلاط:

ملعقة جبن سائل
½ مكعب ماجي
¼ بيالة ماء

شرائح مارتيديلا (قرابة نصف كيلو)
كأس جبنة مازوريلا مبشورة
7 خس يقطع شرائح

الطريقـــة :

1 ـ نقوم بتحضير العجينة كالآتي :
تخلط المقادير في الخلاط حتى تتجانس ـ ما عدا الدقيق ـ ثم يضاف الدقيق تدريجياً حتى نحصل على عجينة ذات قوام ألين من من قوام عجينة الكيك قليلا.

2 ـ تحمى صاجة المراصيع على النار وتصبب العجينة على هيئة أقراص دائرية متوسطة بحيث يكون حجمها بحجم شريحة المارتيديلا.

3 ـ تجمع الاقراص والتي حمرناها من الجهتين في طبق مسطح كبير (الصورة 1).

4 ـ يوضع على كل قرص من العجين شريحة مارتيديلا وقليل من الخس والجبن المازوريلا (الصور 2، 3، 4).

5 ـ تغلق على هيئة نصف دائرة ثم تصف في صينية تيفال حتى تنتهي الكمية، مع مراعاة ان يكون طرف كل واحدة داخلا تحت الاخرى حتى لا تتفتح قبل دخولها الفرن (الصورة 5، 6).

6 ـ تدخل الصينية في الفرن حتى فقط تذوب الجبنة مدة من (5 - 10) دقائق.

7 ـ نقوم بخلط الصوص في الخلاط ،ثم نصف المراصيع في طبق التقديم ويصبب عليها الصوص على هيئة خطوط عشوائية تجميلية ويذر عليها بقدونس مفروم للتجميل .. وبالعافية.


1 2



3 4


5 6

البليلة



المقادير :

كيلو بليلة حب جيدة النوع وكبيرة الحبة (نخب أول

(2-3) بصل مقطعة أرباع (كل واحدة تقطع 4)

(2-3) طماط مقطعة أرباع

2 كرتون ماجي (4 مكعبات)

كمون مطحون

ملعقة صغيرة آجي

ملح

وفي الآخر : خل أبيض

السلطة :

2 خيار مقطع صغار جداً 2 جزر مبشور خل ملح .

الطريقة :

1 ـ نخمر البليلة في ماء (عادي من الصنبور حتى لا تصبح قاسية) ليلة كاملة أو على الأقل أربع ساعات .

2 ـ توضع المقادير كلها ما عدا الخل في قدر كبير ويصب عليها ماء كثير للسلق .

3 ـ تترك تغلي على نار هادئة مدة تتراوح ما بين 2 ـ 3 ساعات حسب نوع البليلة إلى أن تستوي وتلين (وبإمكانك استعمال قدر الضغط بحيث يكون مقاسه كبير لتعجيل النضج حيث تستغرق قرابة ـ من ثلث إلى نصف ـ ساعة) .

4 ـ بعد النضج يضاف لها الخل حسب الرغبة مع ملاحظة رفع قطع البصل والطماط (انتشالها) من القدر بعد مرور ساعة من الطبخ حتى لا تتقطع وسط البليلة عند التوزيع على الصحون يوضع فوق كل صحن ملعقة من السلطة الموضحة أعلاه ...... وبالعافية.



بيض الغنم

الطريقــة :

1 ـ يسلق البيض (بما عليه من أغشية) في ماء مغلي تقريباً (10) دقائق حتى يتشقق الغلاف الخارجي .

2 ـ تنشل من الماء ونخرج البيضة من داخله ثم تقطع حلقات (الصورة 1) وتتبل في (عصير ليمونة، ملح، رشة بهارات، رشة كمون، رشة فلفل أسود) مدة نصف ساعة ثم تقلى في زيت خفيف (مثل زيت البيض العادي) وذلك حتى تتحمر من الجهتين وتحشى بها الساندويتشات .

الحميس

يقطع الهبر لوحده [وإن كان معه بعض العظام الصغيرة أو بعض الشحم فلا بأس ولكن لا يكثر] وتكون القطع أكبر من التمرة قليلاً ثم توضع على النار الهادئة ويترك .. ولكن مع التقليب المستمر وسوف ينزل اللحم ماءه ثم يرشفه ثانية.. وبعد ساعة يملح ويترك على النار من ساعة ونصف الى ساعتين ولكن لابد أن يكون اللحم طازج لم يدخل الثلاجة ..... وبالعافية.

مراصيع بالخضار والدجـــاج

(مراصيع كودو)

المقاديـــر :

[أ] مقادير العجينة :

3 كأس ماء 4 ملاعق حليب بودره ذره ملح
ملعقة باكنج باودر (1-2) بيضة .

توضع جميعها في الخلاط ثم يوضع الدقيق تدريجياً حتى تثقل وتكون أخف من عجينة الكيك قليلاً (الصورة 1) وممكن وضع ملعقة خميرة بدل باكنج باودر وهنا تترك العجينة لتختمر ثم تصبب على الصاج وهو حار على هيئة أقراص صغيرة (مراصيع) (الصورة 2) وتحمر من الجهتين (الصورة 3) .

[ب] مقادير الخلطة :

2 بصل مقطع صغار 1 صحن دجاج فيليه مقطع صغار 2 فلفل رومي مقطع صغار .
5 حبات جزر مبشورة فاصوليا تقطع صغار جدا بشكل مائل (شطف) (الصورة 4).

* 4 ليمون يقطع بقشره بحيث يقطع أولاً حلقات ثم تقطع كل حلقة أثمان مع إزالة البذور (الصورة 5 ، 6).
* واحد فلفل رومي كبير يقطع صغار.



1



2



3



4



5

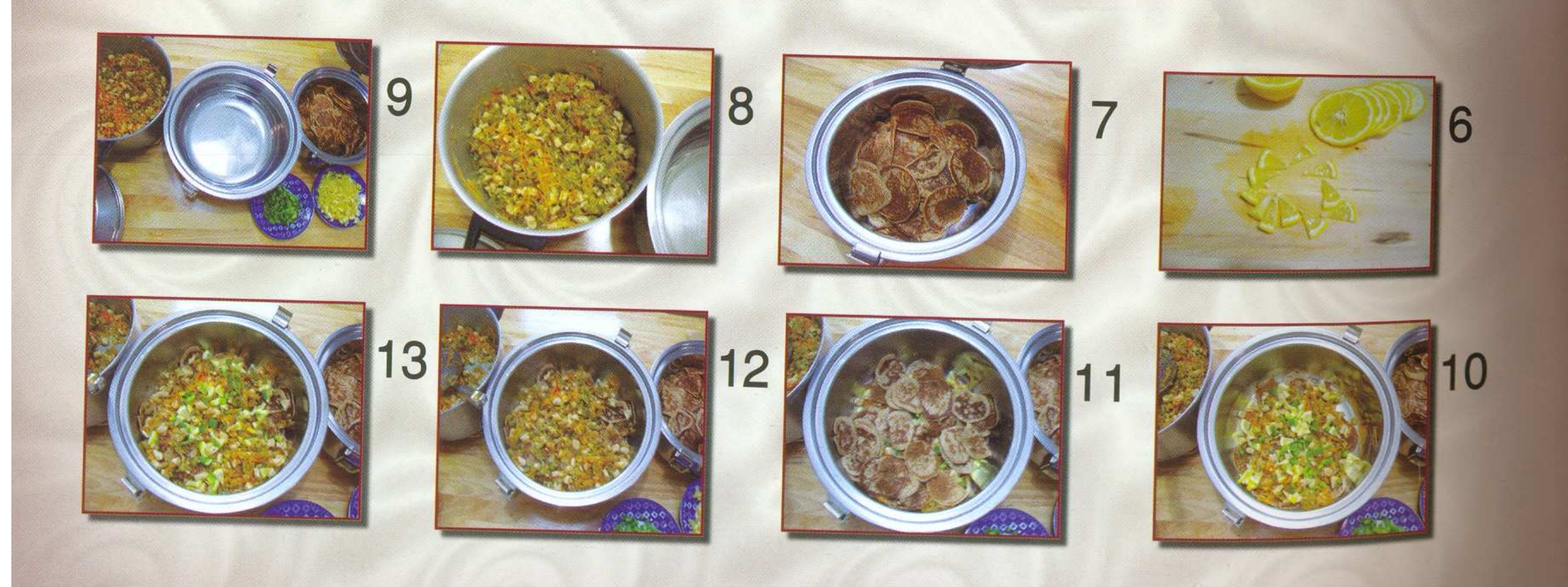
الطريقـة :

1 ـ نعمل المراصيع كالعادة على الصاج وتكون صغيرة وتوضع في حافظة (الصورة 7) .

2 ـ نعمل الخلطة وهي كالآتي :

* نحمس البصل ثم يكشن بالبهارات والملح.
* نضيف الفلفل الرومي والدجاج والفاصوليا والجزر المبشور (مع ملاحظة سلق الدجاج أولاً ربع سلق) ثم نحمس جميعاً على نار هادئة مدة ربع ساعة تقريباً حتى ينضج الجميع (الصورة 8).

3 ـ نحضر حافظة كبيرة (الصورة 9) ونضع طبقة مراصيع ثم طبقة من الخلطة ثم ليمون وفلفل رومي طازج صغار (الصورة 10) ثم نكرر العملية .. (الصور 11، 12، 13).. وهكذا حتى تنتهي الكمية وتغلق الحافظة جيداً حتى لا تبرد ثم عند التقديم احرصي عند الغَرف لكل صحن على التقليب الخفيف لتختلط المقادير سوياً ... وبالعافية .



الحراق إصبعه

(أ) :

(1) كأس عدس أبوجبة. (4) كأس ماء. ملعقة كمون.

(1) كأس مكرونة.

(ب) :

(½) ملعقة سماق صغيرة.
عصير ليمونة.
ملح.
ملعقة صغيرة دبس الرمان.

(3) بصلات تقطع شرائح رفيعة وتقلى في الزيت حتى تحمر.

(ج) :

(3) فصوص ثوم مهروسة.
(2) ملعقة كزبرة مفرومة.
(3) ملاعق زيت زيتون + ملح.

(1) رغيف خبز مفرود يقطع صغار (مربعات) ويحمر في الزيت.
(2) ملعقة كزبرة مفرومة للتزيين.

الطريقة :

1 ـ يسلق العدس في الماء مدة نصف ساعة.

2 ـ تسلق المكرونة نصف استواء وتضاف للعدس ويتركان معاً على نار هادئة.

3 ـ تضاف مقادير (ب) وتحرك ويترك على نار هادئة مع مراعاة ألا يجف الماء فإذا جف يضاف قليلاً عند الحاجة.

4 ـ يحمس الثوم في زيت الزيتون حتى يحمر ويضاف له باقي مقادير (ج) ثم يخلط مع ثلثي مقدار البصل المحمر ويضاف إلى المكرونة والعدس ويقلب الجميع.

5 ـ ينكب في طبق التقديم ثم يزين بباقي البصل المحمر والخبز والكزبرة.. وبالعافية.

الكبدة

(1) كبدة الغنم :

تحمس حلقات بصل (2 حبة تقريباً) حتى يتغير لونها ثم تضاف لها ملعقة بهارات والملح ثم الفلفل الرومي المقطع (تقريبا حبتان) وإذا ذبلوا نضيف الكبدة (وتكون مقطعه شرائح طولية رفيعة) وتحرك جيداً وتترك قرابة (5 ـ 7) دقائق على النار وننتبه ألا تطول مدتها على النار فتعصّي "أي تقسو". ويمكنك تأجيل وضع الفلفل الرومي إذا بدأت الكبدة تنزل ماءها وذلك لاجل الحفاظ على نكهته..

(2) كبدة الحاشي :

نحمس لها كشنة كما سبق في كبدة الغنم ولكن لا تضاف الكبدة لها وإنما نحمي زيت في تاوة أخرى على النار ثم توضع الكبدة المقطعة طوليا على الزيت الحار ويقلب قليلاً حتى تكمش الكبدة ويذهب الدم عنها ثم ترفع وتضاف إلى الكشنة وتقلب قليلاً جداً مع الكشنة ثم تطفأ عنها النار مباشرة . وتقدم ...... وبالعافية.

بيض عيون بالفرن

المقادير :

2 بصلة تقطع صغار

بهارات

6 بيضات

2 طماط تقطع صغار

ملح

فلفل اسود

الطريقة :

1 ـ نحمس البصل في الزيت.. ثم يضاف له ربع ملعقة صغيره بهارات ثم يضاف (2) طماط مقطعة صغار ويغطى حتى يتسبك قليلاً على نار هادئة.

2 ـ يضاف الملح للتسبيكة ثم نضعها في صينية مستديرة.

3 ـ يعمل (6) حفر في الصينية ونكسر في كل حفره بيضة ثم يرش على كل بيضة قليل من الملح والفلفل الاسود وتغطى الصينية بالقصدير وتدخل في فرن حار مدة عشر دقائق وبعد أن يجمد البيض تخرج من الفرن وتقدم ساخنة .. وبالعافية...

بطاطس بيتزا هت (الأملة)

المقادير والطريقة :

نقطع 3 حبات بطاطس على شكل هلال ثم نسلقها قليلا (5 ـ 7) دقائق ثم نغمسها في : (بيضة + ملعقة كبيرة كمون + ملعقة صغيرة بهارات + ملح + رشة آجي + ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة + رشة فلفل أسود + فص ثوم مدقوق) .

ثم تغمس في الدقيق وتقلى.... وبالعافية .

صينية التوست بالدجاج

المقادير :

(4) صدر دجاج

(2) فص ثوم

(2) بصل مقطع صغار

½ 1 علبه صغيره جبن سائل

علبة فطر مقطع

(2) قشطة

بهارات

خبز توست مقطع الأطراف

ملح ، فلفل أسود .

الطريقة :

- يقطع الدجاج قطع صغيرة ويسلق ½ سلق.
- يحمس البصل والثوم ويوضع عليه البهارات ثم الدجاج والمشروم والملح ويحرك جيداً حتى ينضج الدجاج.
- يخلط في الخلاط (الجبن. القشطة).
- نصفّ الخبز في بايركس كبيرة ثم يوضع عليه خلطة الدجاج ثم يسكب عليه خليط الجبن ويوضع في الفرن من (15 ـ 18) دقيقة ويحمر من فوق... وبالعافية.


الفطائر
والساندوتشات


البيتزا
والفطائر

طريقة عمل عجائن لجميع أنواع الفطائر

العجينة الأولى

المقادير :

2 كأس دقيق
2 ملعقة خميرة فوريه
1 ملعقة بكنج بودر
2 ملعقة سكر
3 ملاعق حليب جاف
1 بيالة زيت
نصف ملعقة ملح .

* والماء حسب التقدير الشخصي (تقريباً من كأس إلى كأس وربع).

الطريقة :

* تخلط المقادير الجافة اولا ثم تفرك بالزيت حتى يتجانس معها ثم يضاف الماء تدريجيا لتتكون عجينة متماسكة. وإذا عجنت تترك لتختمر من نصف الى ثلاثة أرباع الساعة .

العجينة الثانية

المقادير :

4 كأسات دقيق
4 ملاعق سكر
3 ملاعق خميره
1 ملعقة صغيرة ملح
ماء للعجن قرابة (واحد ونصف الى 2 كأس ماء)
نصف كأس زيت.

الطريقة :

تخلط المقادير الجافة أولاً ثم تفرك بالزيت حتى يتجانس معها ثم يضاف الماء تدريجيا لتتكون عجينة متماسكة تميل لليونه وتترك من نصف الى ثلاثة أرباع الساعة لتختمر ولا تزيد عن الساعة حتى لا تفشل .

العجينة الثالثة

المقادير :

2 كأس دقيق
4 ملاعق حليب جاف
ذرة ملح
1بيالة زيت زيتون
1ملعقة خميرة فورية
ملعقة سكر
ماء للعجن

الطريقة :

كما سبق اعلاه.

العجينة الرابعة

المقادير :

2 كأس دقيق أبيض
2 ملعقة حليب
2 صفار بيض
2 ملعقة سكر
نصف كأس زبدة
نصف كأس ماء دافي
ملعقة خميرة فورية
ملعقة بيكنج بودر .

الطريقة :

تعجن المقادير ثم تترك لتختمر نصف ساعة في مكان دافئ وتحشى حسب الرغبة

العجينة الخامسة

المقادير :

3 كأس دقيق
بيضة
1.5ملعقة خميرة فورية
ثلث كأس زيت
ملح + فلفل
كوب حليب دافئ أو ماء للعجن

الطريقة :

تعجن كأي عجينة مع ملاحظة فرك الدقيق مع الزيت حتى يختفي أولاً ثم تضاف باقي المقادير السابقة .

عجينة البف والمطبق

المقادير :

2 كأس دقيق
بيالة زيت
بيضة
ذرة ملح
فلفل أسود
ماء للعجن.

الطريقة :

تعجن وتترك ساعة ثم تقطع دوائر وتفرد وتحشى حسب الرغبة، إما مثل حشوة السمبوسة أو جبن أبيض. ثم تقلى في الزيت وبالعافية .



تقطع العجينة الى كرات صغيرة وتكور باليد جيداً ثم تصف في صينية (الصورة 1) ثم تدهن بالبيض ويذر عليها سمسم وحبة سوداء (حسب الرغبة). ثم تخبز في الفرن وتحشى بعد النضج بأن تقطع من الوسط كالبرقر .

الحشوات المقترحة:

إما أقراص دجاج (مثل ما سبق في البيبي برقر).

أو جبن أبيض أو تشدر أو جبنة سائلة أو نقانق حلقات حسب رغبتك. وتزين بالخضار كشرائح الخيار والجزر والخس حسب رغبتك.

وبالعافية...

1



2



* من آداب الطعام :

الاجتماع على الطعام وعدم الأكل متفرقين :

لحديث وَحْشِيِّ بْنِ حَرْبٍ، عَنْ أَبِيهِ، عَنْ جَدِّهِ، أَنَّ رَجُلًا قَالَ لِلنَّبِيِّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "إِنَّا نَأْكُلُ وَمَا نَشْبَعُ . قَالَ : "فَلَعَلَّكُمْ تَأْكُلُونَ مُفْتَرِقِينَ، اجْتَمِعُوا عَلَى طَعَامِكُمْ ، وَاذْكُرُوا اسْمَ اللهِ تَعَالَى عَلَيْهِ، يُبَارَكْ لَكُمْ فِيهِ".

[أخرجه أحمد وأبو داود وابن ماجة والحاكم، وهو حديث حسن]



أشكال لعمل الفطائر

1 - الفطائر المربعة (المقبصة) :

من الحشوات المقترحة :

أما (كأس جبن أبيض + 1بيض) أو (لبنة + زعتر).

الطريقة :

تفرد العجينه وتقطع مربعات (الصورة 1) ويحشى كل مربع ويثنى من الزوايا (الصورة 2) وتلم الاطراف وتقبص بالاصابع (الصورة 3) وتكون الحشوة ظاهرة في الوسط.

2 - فطائر النقانق :

بأن تفرد العجينه طوليا ثم تقطع شرائح طوليه عريضة ويوضع في كل شريحة نقانق (سجق) يصف طولياً ويلم العجين عليها وتقطع حلقات صغيرة (الصورة 1) . وتوضع في الصينية وتدهن بالبيض..

3 - فطيرة القارب المفتوحة :

وتكون حشوتها مثل الحشوات السابقه (في المقبصة)

والطريقـــة :

تفرد بشكل طولي (الصورة 1) ، ثم تلم اطرافها (الصورة 2).

4 - الفرمـــــوزه :

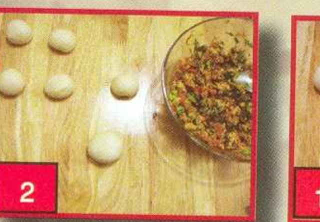
الحشوة المقترحة :

دجاج يعصج ويضاف له جزر مبشور (يضاف مع البصل) + قليل من الصلصة .

طريقتهـــا :

نقطع كور صغيره وتحشى كل كر (الصورة 1) ثم تلم اطرافها وتكور ثانيه حتى تصبح كالبرجر الصغير جداً (الصورة 2) ثم تدهن بالبيض ويذر عليها سمسم + حبه سوداء وتخبز .. وبالعافية .





5 - الأقمـــــاع :

الحشوه المقترحة :

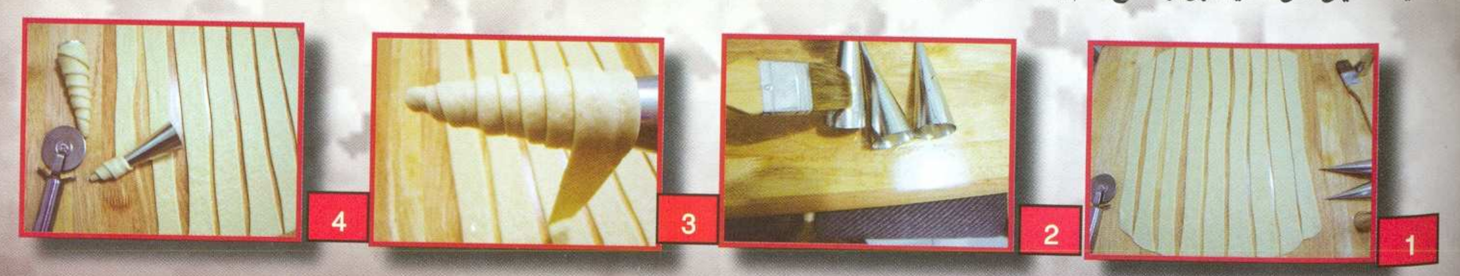
جبن سائل + خس + خيار (أو) حشوة دجاج + مايونيز + خس + خيار (أو) تونة + مايونيز + خيار .

والطريقـــة :

تفرد العجينة وتقطع شرائح طولية (الصورة 1) ، يدهن القمع بالزيت (الصورة 2) وتلف الشريحة عليه (الصورتان 3 ، 4) ، ثم تدهن بالبيض وتوضع في صينية في الفرن وبعد إخراجها تفصل عنها الاقماع مباشرة وهي ساخنة وتحشى .

فكرة لعمل حشوه لفطائرالأقماع:

إذا نضجت الأقماع تفك: وندخل في كل قمع شريحة مارتديلا بحيث تأخذ شكل القمع من الداخل ثم نحضر خس مقطع شرائح خفيفة يعصرعليه قليل من الليمون والملح ثم يخلط بقليل من جبنة تشدر مبشورة، ثم يوضع داخل القمع (أي داخل المرتديلا).



أنصاف القمر

أ - التي تحشى بعد النضج :

الحشوة المقترحة :

[جبن أبيض + قليل من القشطة] .

الطريقة :

تفرد العجينة وتقطع دوائر بواسطة كأس مثلاً أو قطاعة مستديرة (الصورة 1) ويطبق طرفاها دون غلق ولا ضغط (الصورة 2) . ثم تصف في الصينية وتدهن بالبيض ويذر عليها (سمسم + حبه سوداء) ثم تدخل الفرن وبعد النضج تحشى بالحشوة. ثم تجمل بحلقات الخيار والطماط والخس ... وهكذا .





ب - التي تحشى قبل النضج :

والحشوة المقترحة :

(عصاج دجاج + خضارمشكلة مثل الجزر والبازلا أو الفاصوليا) والدجاج يكون إما مفروم أو مسلوق ثم مفتت .

الطريقة :

تفرد العجينة وتقطع دوائر بواسطة كأس مثلاً أو قطاعة مستديرة (الصورة 1).

نضع الحشوة داخل كل دائرة (الصورة 2) ثم تثنى عليها (الصورة 3) ونضغط عيها بالشوكة (الصورة 4) أو بالأداة الخاصة ويمكن غلقها يدوياً (الصورة 5) وهو الأجمل.











الكراوسون [القرون]



الحشوة المقترحة :

جبن كيري أو مثلثات أو ممكن أيضاً تحشى بطحينية (حلاوة) وكذلك بالسجق (النقانق).

الطريقة :

تفرد العجينة مستديرة (الصورة 1) وتقطع مثلثات (الصورة 2) وتوضع الجبنة داخل كل مثلث (الصورة 3) وتلف كما في الصور (4، 5) ثم تصف في الصينية و تدهن بالبيض من أعلى ويذر عليها سمسم + حبه سوداء وتخبز..

فطائر السمكة

الحشـوة المقترحة :

(عصاج دجاج مفروم مع الخضار + 2 ملعقة طحينة لترطيبها).

الطريـقة :

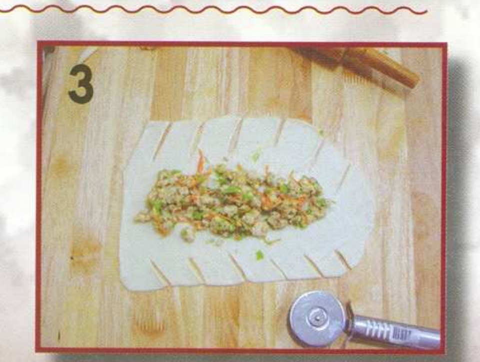
تفرد قطعة متوسطة من العجين بشكل طولي ثم توضع الحشوة في الوسط (الصورة 1).

تطبق أطرافها وتلم على بعضها (الصورة 2)، ثم تصف في الصينية وتدهن بالبيض ويذر عليها سمسم + حبه سوداء واذا أخرجت من الفرن تقطع شرائح .

* ويمكن عملها ولكن حجم صغير ويمكن غلقها بزخرفة يدوياً ثم تجعل كالسمكة .









فطائر الضفيرة

حشوتها مثل فطيرة السمكة أو كما ترغبين..!!

الطريـقـة :

تفرد العجينه ثم توضع الحشوة في الوسط و تقطع من أطرافها (الصورة 3) ثم تطبق لتعطي شكل الظفيرة (الصورة 4) وتخبز بالفرن بعد دهنها بالبيض .

فطائر الوردة



ونبدأ بها مثل خطوات (أنصاف القمر التي تحشى بعد النضج) (الصور 1، 2، 3) ثم نغمس طرفها المنحني في البيض ثم في السماق ونبدأ بالصف داخل الصينية فإذا انتهى الدور الاول نعود ونغمس طرف الفطائر في زعتر ونصف الدور الثاني داخل الأول كما في (الصورة 4) ثم نصف الدور الثالث بتغميسه في السماق حتى تمتلئ الصينية ثم تخبز في الفرن.

وبالعافية....

* من آداب الطعام :

استحباب الجهر بالتسمية عند الأكل والشرب..

لأنه ذكر ، والذكر يشرع له رفع الصوت والجهر به جهراً غير مضر بمن حوله، لا سيما وأن فيها تعليماً وتعويداً للأبناء والمتربين وتذكيرا للناسين.

فطائر السبانخ

المقادير :

2 كأس دقيق

ثلث كأس ماء دافئ

ملح

ملعقة خميرة

فنجال زيت [نصفه زيت زيتون + نصفه الآخر زيت ذرة أو دوار الشمس]

2 ملعقة كبيرة زبادي.

ثلث كأس ماء دافئ

الطريقة :

نعجن الدقيق والخميرة والملح بالزيت وبعد أن يختفي الزيت نضع عليه ثلث كأس ماء دافي وبعد أن تتماسك العجينة نضع 2 ملعقة زبادي وتعجن العجينة جيداً باليد (وهي ستكون قاسية) ثم توضع في كيس نايلون وتترك لتخمر مدة ساعة .

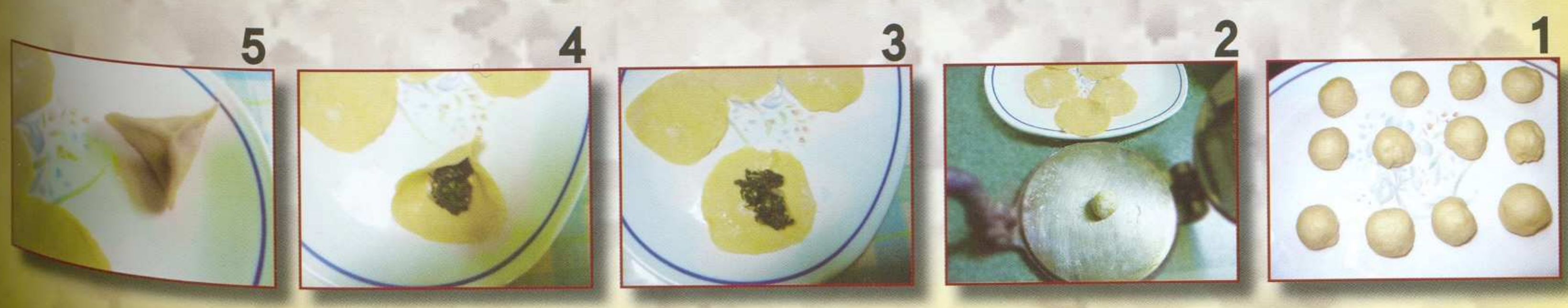
الحشوة :

2 حزمة سبانخ مقطعة نضع عليها الملح وتفرك إلى أن ينزل ماءها ثم تصفّى في مصفى للتخلص من الماء الزائد .

نضع عليها حزمة بصل أخضر مقطع صغار و فنجال زيت زيتون وملعقة ملح ليمون وملعقتين سماق .

الطريقة :

تقطع العجينة كور صغيرة جداً (الصورة 1) ثم تفرد بواسطة الفرادة بعد أن تدحرج كل كرة في دقيق أبيض (الصورة 2) ثم تحشى بملعقة صغيرة من الحشوة وتغلق (الصور 3 ، 4، 5) وتخبز في الفرن دون أن تدهن بالبيض .. وبالعافية ....





المقادير :

العجينة :

{ أ }

3 ملاعق حليب
3 ملاعق سكر خشن
1/3 كأس زيت
ملعقة بيكنج بودر
ملعقة خميرة
1 كأس ماء

* الدقيق حسب الحاجة

للتزيين:

إما:

1 ـ صفار بيضة + سمسم محمص

2 ـ **أو** زيت زيتون + زعتر

3 ـ **أو** شيرة + قرفة مطحونة

1



الطريقة :

- تخلط مقادير { أ } يدوياً بالخفاقة، وتغطى وتترك مدة ½ ساعة.
- يضاف الدقيق تدريجيا لما سبق حتى تتكون لديك عجينة متماسكة.
- تغطى وتترك مدة ¼ ساعة لترتاح.
- تفرد العجينة على سطح مدهون بقليل من الزيت بحيث تكون سميكة نوعا ما (بسمك ½سم) وتقطع دوائر متوسطة.. أو يمكن ان تقطع العجينة كاملة إلى كرات صغيرة وتفرد كل قطعة على حدة باليد.
- توضع دوائر العجين في صينية، ثم نحضر (غطاء الدواء) أو أية قطاعة صغيرة ويقطع بها وسط الدائرة مع ترك العجين المقطوع مكانه (الصورة 1).

الآن ناتي إلى أنواع الفطائر :

1 ـ ان أردتها بالسمسم فادهنيها بصفار البيض وذري عليها السمسم واخبزيها في الفرن.

2 ـ إن أردتها بالزعتر فادهنيها بزيت الزيتون، وذري عليها الزعتر وأدخليها الفرن.

3 ـ إن أردتها بالقرفة، فأدخليها الفرن دون دهن ثم إذا نضجت، تؤخذ كل فطيرة على حدة ويغمس وجهها في الشيرة ثم يذر عليها قرفة مطحونة بواسطة المنخل.. وتقدم مع الشاي.. وبالعافية..

جيب التاجر



المقادير :

العجينة :

مقاديرها وطريقة قليها تماما مثل (التاوة القصيمية) في قسم حلى القهوة.

الحشوة :

إحدى حشوات السمبوسة كما تم توضيحها. ولك الخيار + (جبن سائل أو مايونيز) للدهن.

للتزيين :

حلقات خيار ، حلقات جزر ، شرائح خش ، بقدونس مفروم .. الخ.

الطريقة :

بعد ان تقلى التاوة لا تحلى ؛ وانما تفتح وتدهن بملعقة من الجبن والمايونيز ثم تحشى بملعقة من الحشوة وتزين بما ترغبين من الخضار

ملحوظات الطبق :

- للسهولة والسرعة يمكنك استخدام الخبز المفرود الجاهز والصغير جدا عوضا عن التاوة كما في الصورة هنا ....
- اعداد هذا الطبق مناسب للفطور في شهر رمضان المبارك لانه ينتج لك شكلين احدهما مالح والآخر حلو ...

*من آداب الطعام :

لعق الإناء :

أخرج مسلم في صحيحه من حديث أَنس رضي الله عنه : أَنَّ رَسُولَ الله صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: كَانَ إِذَا أَكَلَ طَعَامًا لَعِقَ أَصَابِعَهُ الثَّلاثَ ، قَالَ: وَقَالَ: "إِذَا سَقَطَتْ لُقْمَةُ أَحَدِكُمْ ، فَلْيُمِطْ عَنْهَا الأَذَى وَلْيَأْكُلْهَا ، وَلا يَدَعْهَا لِلشَّيْطَانِ ، وَأَمَرَنَا أَنْ نَسْلُتَ الْقَصْعَةَ ، قَالَ : " فَإِنَّكُمْ لا تَدْرُونَ فِي أَيِّ طَعَامِكُمُ الْبَرَكَةُ" .



البيتزا السريعة

المقادير :

العجينة :

1 بيالة زيت
1 بيالة دقيق
1 بيالة ماء
1 فنجال حليب بودرة
1 ملعقة بيكنج بودر
2 بيضة
رشة ملح

الحشوة :

نصف كأس زيتون شرائح
4 حبات جبن كيري يقطع قطع صغيرة
2 فلفل رومي يقطع قطع صغيرة.
قليل من الزعتر

الطريقة :

توضع مقادير العجينة في الخلاط ثم تصب في قوالب ورقية داخل صينية القوالب الصغيرة ثم توضع في كل واحدة قطعة صغيرة جبن وشريحة زيتون + قطع فلفل رومي، ويرش بقليل من الزعتر على الوجه، وتدخل الفرن لحد ما تستوي و تشقر من أعلى........ وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

1 - لك الخيار في اعدادها في الكب كيك المقاس الكبير مع الزيادة في مقدار الحشو داخل كل كوب
2 - يمكنك كذلك صبها في مباشرة في صينية (الكب كيك) دون استخدام القوالب الورقية .. وأنت ورغبتك !
... وبالعافية.





طريقة أعداد البيتزا :

لك الخيار في اختيار العجينة المناسبة لك من أنواع العجائن الموصوفة في هذا الكتاب ص 152.

وكذلك نوع الحشوة اختاريها مما سيوضح هنا.

فإذا ارتاحت العجينة واختمرت تفرد إما فرداً كبيراً في صينية مستديرة وتوزع عليها الحشوة ثم ترش بجبنة المازوريلا.

(أو) تفرد على الطاولة أو اللوح ثم تقطع دوائر صغيرة بحجم البيالة أو الكأس وتوضع في صينية ثم نضع الحشوة ثم المازوريلا.

وبإمكانك أيضا تقطيع العجين كرات صغيرة ثم تغطى بسفرة بلاستيكية وتترك لترتاح قليلا ثم تفرد كل كرة على حدة بفرادة الضغط (النشمية) (انظري ص 9).

حشـوة البيتـزا (1)

المقاديـر :

- 2 بصلة مفرومة
- 4 ملاعق كاتشب
- 4 طماط مطحون
- ملعقة صلصة
- 3 فلفل رومي مقطع صغار
- مكعب ماجي
- بهارات ، ملح
- علبة مشروم
- علبة زيتون أسود

الطريـقـة :

- نحمس البصل ثم يضاف البهارات ثم الملح ثم الفطر ثم الطماط، ويترك ليتسبك، ثم الكاتشب والماجي.. وأخيراً يضاف الزيتون والفلفل الرومي ويرفع على النار.
- وإن أحببت قومي بتوزيع هذه الحشوة في علب بلاستيكية أو أكياس و خزنيها في الفريزر لاستعمالها عند الحاجة.

حشــوة البيتـــزا (2)

المقـاديـر :

الصوص :

[أ]

2 بصلة تقطع ارباع
3 طماط يقطع ارباع
2 فص ثوم (حسب الرغبة)
زيت زيتون
1 فلفل رومي مقطع كبار
فلفل حار (حسب الرغبة)

[ب]

4 ملاعق كاتشب
3 ملاعق صلصة
ملعقة سكر
2 ملعقة زعتر
مكعب ماجي

الحشوة : الرئيسية:

كأس زيتون شرائح
4 فلفل رومي يقطع صغار
كأس فطر مقطع

الاختيارية: أحد هذه المقادير :

2 بصل ابيض مقطع صغار
4 نقانق مقطعة حلقات
نصف كأس شرايح مارتيديلا
كأس روبيان مسلوق ومحموس مع قليل من البصل والبهار ...
ولك أن تبدعي فيما تضيفيه.

الطريقة:

- لاعداد الصوص يحمس البصل في زيت الزيتون ثم يضاف الطماط وبقية المقادير في [أ] ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر مدة ربع ساعة.
- ترفع عن النار وتترك لتفتر ثم توضع في الخلاط مع مقادير [ب].
- تعاد الخلطة على النار وتحرك قليلا مدة (5) دقائق ثم ترفع عن النار وبهذا يكون الصوص جاهزاً.

بعد فرد البيتزا (حسب رغبتك أقراص صغيرة أو كبيرة) قومي بدهنها بالصوص ثم تذر عليها الحشوة بمقادير متساوية (من الزيتون، الفطر.....الخ) ثم ترش (بالأوريغانو وذلك حسب رغبتك) وتغطى بجبنة المازوريلا المبشورة أو الجبنة التشدر حسب رغبتك .. وتدخل الفرن لتتحمر من أسفل وتسيح الجبنة .... وبالعافية.

ملحوظات الطبق:

بالإمكان استبدال الصوص بالآتي :
2 بصل يقطع ناعم و يحمس في قليل من الزيت ثم يضاف له 4 حبات طماطم مطحونة ويترك ليتسبك، وإن أحببت يضاف له فلفل أحمر مطحون و 3 ملاعق كاتشب.

بيتـزا محشوة الأطراف

الطريقة :

نفرد العجينة في الصينية المستديره ونمدها الى أطراف الصينية، بمعنى أن العجينة تغطي الجوانب أيضاً ثم نأخذ 3 ملاعق جبن سائل وندهن به أطراف العجينة (دار ما دار)، ثم نلف جوانب العجينة على الجبن بحيث تصبح مثل السوار حول القرص.. ثم نكمل بنفس الطريقة الموضحة سابقاً.

بيتـزا بالجبـن

وهي تختلف في الحشو بحيث أنها إذا فردت في الصينية تدهن أولا بملعقتين من الجبن السائل، ثم تدهن بتسبيكة الطماط ثم ترش بالزعتر وتدخل الفرن. أو تدهن فقط بالجبن وترش بالزعتر دون استعمال الطماط، وأنت ورغبتك. وبالعافية.....

البيتـــزا الكــذابة

المقاديــــر :

خبز توست مقطع الأطراف
2 بصل أبيض مقطع صغار
نصف كأس جبن مازوريلا
نصف كأس زيتون شرائح
2 ملعقة جبن سائل
2 فلفل رومي مقطع صغار
2 ملعقة مايونيز .

حشوة دجاج مسبكة :

نحمس لها 1 بصل مقطع صغار ثم نضع عليه ملعقة صغيرة بهارات ثم نضيف نصف صحن من الدجاج المفروم ثم 4 طماط مطحون ثم الصلصه , ثم 2 ملعقه كاتشب .

الطريقة :

- يرص التوست في صينيه مستطيلة كبيرة ويدهن وجهها بالمايونيز + الجبن سائل .
- يوضع عليه حشوة الدجاج المسبكه :
- ثم يذر عليه البصل الأبيض والفلفل الرومي والزيتون ويغطى بالجبن المازوريلا وتوضع في الفرن (من تحت) حتى يتقمر الخبز ويذوب الجبن .. وبالعافية ...

فتوى حول تناول الثوم والصلاة في المسجد

سُئل الشيخ العلامة عبد العزيز بن باز رحمه الله هذا السؤال..

س - هناك حديث عن الرسول صلى الله عليه وسلم انه قال: (من أكل بصلاً أو ثوماً أو كراثاً فلا يقربن مساجدنا ثلاثة أيام فإن الملائكة تتأذى مما يتاذى منه بنو آدم) أو كما قال عليه الصلاة والسلام .. هل معنى ذلك إن من أكل أياً من هذه الاشياء لا يجوز له الصلاة في المسجد حتى تمضي عليه تلك المدة ، أم يعتبر أكلها غير جائز لمن تلزمه صلاة الجماعة ؟

ج - هذه الاحاديث وما في معناها من الأحاديث الصحيحة يدل على كراهة حضور المسلم لصلاة الجماعة ما دامت الرائحة توجد منه ظاهرة تؤذي من حوله. سواء كان من أكل الثوم أو البصل أو الكراث أو غيرها من الاشياء المكروهة الرائحة كالدخان حتى تذهب الرائحة مع العلم بأن الدخان مع قبح رائحته هو محرم لأضراره الكثيرة وخبثه المعروف. وهو داخل في قوله سبحانه عن نبيه صلى الله عليه وسلم في سورة الأعراف **(ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث)** ويدل على ذلك أيضا قوله سبحانه في سورة المائدة: **(يسألونك ماذا أحل لهم قل أحل لكم الطيبات)**.

ومعلوم أن الدخان ليس من الطيبات فعلم بذلك أنه من المحرمات على الامة. أما تحديد ثلاث أيام فلا أعلم له أصلا في شيء من الاحاديث الصحيحة. وإنما الحكم متعلق بوجود الرائحة فمتى زالت ولو قبل ثلاث أيام زالت كراهية الحضور في المسجد لأن الحكم يدور مع علته وجوداً وعدماً. ولو قيل بتحريم حضور المسجد مادامت الرائحة موجوده لكان قولاً قوياً لأن ذلك هو الأصل في النهي. كما أن الأصل في الأوامر الوجوب إلا إذا دل دليل خاص على خلاف ذلك.. والله ولي التوفيق.

المصدر : موقع الشيخ على الشبكة العنكبوتية www.ibnbaz.org.sa


الساندوتشات

البرقر بالفرن



المقادير :

مقادير اللحمة :

1 صحن دجاج مفروم
1 بصلة مفرومة + فص ثوم مفروم (والثوم حسب الرغبة)
ربع كأس بقدونس مفروم
بيضة
بقسماط (حسب الحاجة)
ملح - رشة فلفل - ملعقة بهارات .

مقادير الطحينة :

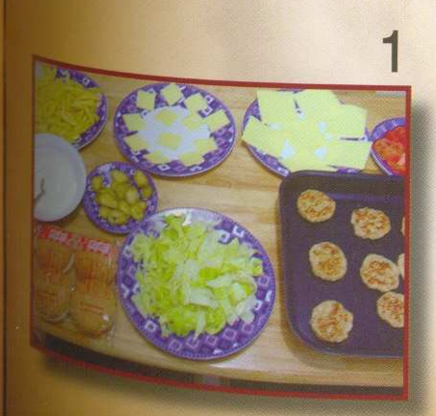
1 روب ، 1 ليمون (عصير) ، 1ثوم ، خل ، ملح ، ملعقتين طحينة .

خبز برجر   شرائح خس   شرائح جبن
شرائح طماط   شرائح مخلل خيار
شرائح بصل ابيض .

الطريقة :

- تعجن مقادير اللحمة حتى تصبح عجينة متماسكة بأن تخلط مقاديرها سوياً مع مراعاة أن البقسماط يضاف أخيراً وذلك حسب الحاجة.
- تقرص أقراص بحجم الخبز (الصوة 1) وتوضع في صينية مدهونة بالزيت في الفرن ، وتحمر من اسفل ثم تقلب لتتحمر من الجهة الاخرى.
- تدهن الخبزه بالطحينة وتحشى بقرص الدجاج وتوضع عليها بقية الخضار ... وبالعافية .

1





- نفس مقادير العجينة أعلاه ولكن يزاد عليها أربع ملاعق جبن سائل أو أبيض ... ثم إذا قرصت تغمس في بيض ثم بقسماط وتوضع في الفريزر مدة نصف ساعة لتثبت ... ثم تقلى في زيت حار .. ثم نكمل بنفس الطريقة .. ويمكن الاستعاضة عن الطحينة بدهن الخبزه بالمايونيز .



بيبي برقر

بنفس طريقة البرجر العادي (كما سبق) ولكن الأقراص تكون صغيرة بحجم خبز البرجر الصغير (الصورة 1) والجبنة تقطع له أربع قطع (الصورة 2)........ وبالعافية.

1

2

ساندوتشات النقانق

المقادير :

(1) باكيت نقانق دجاج (10) قطع تقطع حلقات
(2) بصل يقطع حلقات
(2) فلفل رومي يقطع صغار
(2) ملعقة قشطة
ملعقة شاي بهارات مشكلة
(2) ملعقة جبن سائل
خبز صامولي

الطريقة :

يحمس البصل حتى يذبل ثم تضاف له النقانق وتحرك جيداً ثم تهدأ النار تحته ويترك مدة (5) دقائق مع التحريك بين فينة وأخرى.

يضاف الفلفل الرومي ويحرك ويترك مدة دقيقتين ثم تضاف القشطة والجبن ويحرك الجميع مدة (3) دقائق ثم تطفأ النار . بهذا تكون الحشوة جاهزة.

يحشى الخبز بالحشوة (دون دهنها بالمايونيز) ثم تزين بما ترغبين (مثل: أصابع مخلل الخيار أو الطماط أو أصابع البطاطس المقلية او شرائح الخس)... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان إضافة (2) طماط مقطع صغار وفلفل حار مقطع حلقات . ولكن في هذه الحال لا تضاف القشطة والجبن . وإنما تدهن الخبزة بسلطة الطحينة.. وبالعافية.



بيبي كباب

المقادير :

مقادير الكباب :

صحن دجاج مفروم
بصلة مفرومة بالفرامة اليدوية
فص ثوم مفروم (حسب الرغبة)
ملعقة بهارات
ملح
بيضة
قليل من البقسماط

خبز مفرود صغير جداً او خبز مفرود عادي تفصل طبقتي الخبزة وتقطع صغار (الصورة 4)
مخلل خيار (قطع طولية)
5 ملاعق مايونيز + 5 ملاعق جبن سائل تخلط سوياً
1 بصل أبيض تقطع شرائح رفيعة جداً وتخلط بملعقة سماق

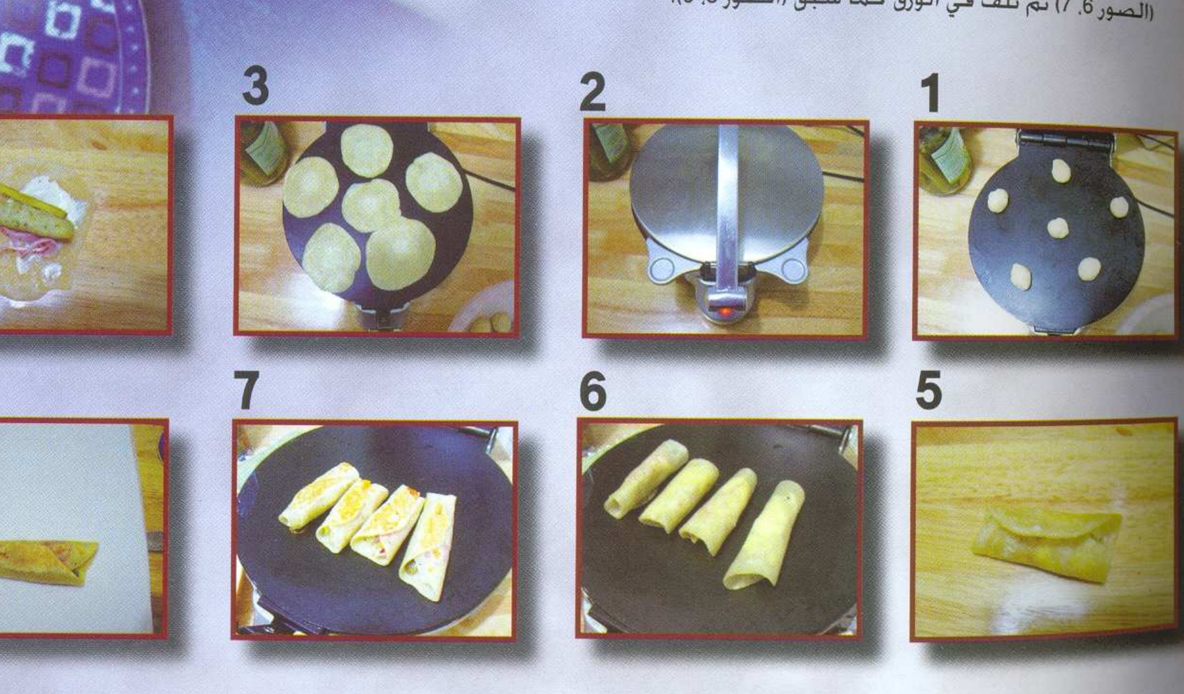
الطريقة :

- تعجن مقادير الكباب سويا حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة.
- تشكل على هيئة اصابع صغيرة (الصورة 1) وتوضع في الفرن حتى تتحمر من الاسفل فنخرجها ونقلبها ثم نعيدها للفرن لتتحمر من الجهة الأخرى (الصورة 2).
- تجمع في حافظة ... ثم للنكهة: اشعلي جمرة صغيرة وقومي بتشكيل قطعة من القصدير على هيئة فنجال وصبي فيها قليل من الزيت وضعيها في الحافظة وبسرعة أضيفي الجمرة للزيت واغلقي الغطاء لاعطائه نكهة الشواء (الصورة 3).
- تدهن كل خبزة (بالجبن + المايونيز) وتحشى بقطعة من الدجاج ويوضع عليها قطعة مخلل وقليل من البصل بالسماق (الصورة5).
- تلف على هيئة إسطوانة صغيرة (الصورة 6) وتلف في قطعة صغيرة من ورق الشاورما (الصورة 7). وبالإمكان لفها في قطعة من القصدير بحيث يكون شكلها مثل الحلاوة.
- إذا اجتمعت هذه الساندويشات الصغيرة تجمع في الحافظة مرة أخرى لتحتفظ بدفئها وليونتها إلى حين التقديم.. وبالعافية.

بيبي كباب بالخبز المنزلي

بإمكانك تجهيز الخبز منزليا وذلك كالآتي:

- اعجني مقدار من عجينة البف (كما هي موضحة سابقاً) ص 152.
- تقطع كرات صغيرة وتترك لترتاح مدة من ساعة إلى ساعتين.
- تفرد القطع في آلة الجباتي الكهربائية (الصور 3،2،1) فقط حتى تنفرد وتبيض دون أن تتحمر.
- تجمع قطع الخبز هذه وتحشى (الصور 4، 5) ثم تصف مرة أخرى في الآلة لتتحمر من الجهتين (الصور 6، 7) ثم تلف في الورق كما سبق (الصور 8، 9).



ساندوتشات الكباب

بنفس الطريقة السابقة ولكن الكباب يكون أصابع كبيرة وتلف في الخبز المفرود المتوسط أو خبز معد منزلياً ولكن بحجم كبير (قرص قطره شبر تقريباً).. وبالعافية.

ساندويشات (الصبة)

المقادير :

طعمية تقطع أرباع (*)
حلقات باذنجان مقلية
أصابع بطاطس مقلية
شرائح بيض مسلوق
أصابع خيار مخلل
جرجير ، خس شرائح
طماط حلقات (الصورة 1).

سلطة طحينة :

(زبادي ، 2 ملعقة صغيرة طحينية، ليمون، خل، ملح، فص ثوم مهروس حسب الرغبة) .

الطريقة :

تدهن الخبز المفرود بالطحينة ثم توضع باقي المقادير صفاً صفاً (الصورة 2) ثم تلف وتغلف... وبالعافية.





1



الصبة (2)

بنفس الطريقة السابقة ولكن المقادير تكون مقطعة مكعبات صغيرة.
فالباذنجان والبطاطس يقطع مكعبات صغيرة أولا ثم يقلى.
والطعمية تقطع مكعبات وكذلك البيض والطماط والمخلل والخس.
ثم تخلط المقادير سوياً وتصب عليها الطحينة وتخلط معها.
ثم يحشى بها الخبز المفرود .. وبالعافية.



ساندوتشات البيتزا

المقادير :

كيس خبز توست

5 ملاعق كاتشب

6 جبن شرائح

نصف كأس فطر مقطع

نصف كأس زيتون شرائح

نصف كأس مازوريلا مبشورة (الصورة 1)

نصف كأس فلفل رومي مقطع صغار.

الطريقة :

تقطع كل شريحة جبن الى 4 شرائح (الصورة 1)

في آلة التوست ضعي شريحة خبز في كل قسم

تدهن كل واحدة بالكاتشب

يوزع عليها الزيتون والفطر والفلفل الرومي بمقادير بسيطة

ثم توضع على كل واحدة قطعتي جبن (الصورة 2)

تغطى بشريحة اخرى من الخبز (الصورة 3)

ثم تغطى الآلة حتى تتحمر من الجهتين (الصورة 4). تقدم ساخنة... وبالعافية.

1

2

3

4

مثلثات التوست

المقادير :

خبز توست

الحشوة (1) :

1 دجاجة تسلق في (ماء +كمون +ملح) ثم تفتت
1 بصل مفروم +رشة بهارات
2 فص ثوم مهروس
2 ملعقة قشطة
1 ملعقة جبن سائل

الحشوة (2) :

2 فلفل رومي يقطع ناعم جدا
3 طماط ينزع لبه ويقطع صغار
جبن شرائح

للتجميل :

- زيتون أخضر محشي + شرائح خيار أو شرائح مخلل خيار أو شرائح جزر
- أعواد أسنان

الطريقة :

- تعمل الحشوة (1) : يحمس البصل والثوم في قليل من الزيت حتى يشقر ثم تضاف له البهارات ثم الدجاج المفتت ويحرك قليلاً ليتشبع بالنكهة. ثم تضاف له القشطة والجبن ويحرك حتى يتمازج ثم نطفئ النار .
- تقطع حواف خبز التوست.
- ناخذ كل شريحة توست ونضع عليها ملعقة كبيرة من الحشوة (1) وتواسى عليها ,ثم نضع طبقة ثانية من الخبز و نذر عليها قليل من الفلفل الرومي والطماط ويوضع فوقها شريحة جبن ثم نضع الطبقة الثالثة من الخبز.
- تصف الساندوتشات في صينية وتدخل الفرن لتتحمر بالعين العلوية (ويمكنك تحميرها من الجهتين بحيث إذا تحمرت من الأعلى تقلب لتتحمر الجهة الأخرى).
- تقطع كل واحدة إلى 4 قطع مثلثة ويوضع فوق كل مثلث شريحة خيار أو جزر ثم زيتونة محشية وتشك بعود أسنان لتثبيتها.. وتقدم ساخنة.. وبالعافية.

سندوتشات كودو

المقادير :

1 صحن دجاج فيلية يقطع صغار
2 بصل مقطع صغار (والأفضل يكون مفروم بالفرامة اليدوية) + فص ثوم (حسب الرغبة)
2 فلفل رومي مقطع صغار
صلصة الصويا المالحة (تقريباً من نصف إلى ثلاثة أرباع البيالة)
أو (3 ملاعق صلصة الصويا الحلوة + 3 ملاعق صلصة الماجي المالحة)
ملعقة صغيرة بهارات
قليل من الملح

سلطة الطحينة :

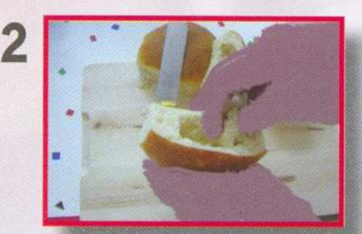
(علبة زبادي + ملعقتين خل + ملح + ثوم إن وجد + ليمون + ملعقتين طحينة) .
ويمكن الاستعاضة عنها بالمايونيز

الطريقة :

[أ] خلطة الكودو :

يحمس البصل ثم إذا اصفر يضاف إليه البهارات ثم الدجاج ويترك على نار هادئه مع التقليب المستمر
يضاف الفلفل الرومي ثم يقلب ويترك قليلاً
يضاف صلصة الصويا إما المالحة أو (الحلوه + الماجي) ويقلب ويترك قليلاً فقط ثم نطفئ النار

1

2



3

4


[ب] طريقة التقديم :

الطريقة الاولى :

تحتاجين إلى خبز صامولي كبير (خبز الكودو) ادهنيها بسلطة الطحينة الموضحة أعلاه ثم تحشى كل واحده بالخلطة ويوضع معها شرائح طماط . خس . مخلل خيار . جبن شرائح او ما ترغبين اضافته .

الطريقة الثانية :

نحضر خبز برجر غير مقطع ثم يقطع من المنتصف (الصورة 1) .
نضيف إلى الحشوة المعدة سابقاً نصف علبة قشطة وملعقة ممتلئة جبن سائل وتخلط جيدا نعمل في الخبزة فجوه بالوسط ونأخذ من اللب قليلاً (الصورة 2) .
نضع الحشوه داخلها ونصفها في الصينية (الصورة 2) .
تغطى الحشوه بجبنه مازوريلا مبشورة (الصورة 4) وتدخل الفرن لتذوب الجبنة فقط ..... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

1- بالامكان استعمال الدجاج العادي عوضا عن الفيليه وذلك بأن يسلق أولا ثم يفتت ونكمل بنفس الطريقة.

2- يمكنك استعمال خلطة الكودو التي بالقشطة مع الخبز الصامولي العادي وفي هذه الحال لن تحتاجي لسلطة الطحينة.

ببي شاورما

المقادير :

الحشوة : {دجاجة مسلوقه ومفتته بدون الجلد والعظم ، بصل مفروم ، 2 فص ثوم مفروم} .

- خبز مفرود صغير جداً أو خبز مفرود عادي تفصل طبقتي الخبزة وتقطع صغار
- مخلل خيار (قطع طولية)
- 5 ملاعق مايونيز + 5 ملاعق جبن سائل تخلط سويا .

الطريقة :

- نحمس البصل مع الثوم في زيت على النار ثم يضاف الدجاج المفتت صغار ويقلب معه جيداً .
- تدهن كل خبزة بالجبن+ المايونيز وتحشى بالحشوة السابقة ويوضع عليها قطعة مخلل .
- تلف على هيئة اسطوانه صغيره وتلف في قطعة من القصدير بحيث يكون شكلها مثل الحلاوة وبالامكان لفها في قطعة صغيرة من ورق الشاورما .
- إذا اجتمعت هذه الساندويشات الصغيرة المقصدرة توضع في صينية وتوضع قليلاً في فرن حار تقريباً 5 دقائق ثم تقدم .... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك تجهيز الخبز منزلياً وذلك كما تم توضيحه في ساندوتشات (ببي كباب) ص 171...

ساندوتشات الشاورما

- بنفس الطريقة السابقة الا انها تلف في الخبز المفرود المتوسط أو خبز معد منزليا ولكن بحجم كبير (قرص قطره شبر تقريباً)..
- كما يمكنك الاستغناء عن المايونيز بصوص الطحينة وهي : (علبة زبادي - ملعقتين طحينة - ملعقتين خل أو عصير ليمون - ملح - فص ثوم مهروس حسب الرغبة).

.... وبالعافية.

شاورما الزبادي

المقادير :

دجاجة مسلوقة مفتتة صغار (ويمكن بواقي الدجاج المتوفر لديك مسبقاً).

التتبيلة :

في الخلاط :

(1 علبة زبادي - 1 فلفل رومي مقطع صغار - عصير ليمونة - قليل من الخل - ملح - فص ثوم).

مخلل خيار يقطع أصابع طولي

أعواد بطاطس مقلية

الطريقة :

تخلط التتبيلة في الخلاط ثم ينقع فيها الدجاج وتوضع في الثلاجة (2 - 3) ساعات ثم يقدح على النار قليل من الزيت وتوضع عليه الدجاج بخلطته ويحرك جيداً حتى يتشربها ولكن يبقى به قليل من الرطوبة .. ثم تحشى بها الخبز المفرود ويوضع معها أصابع مخلل خيار وبطاطس مقلي .. وبالعافية.

ساندوتشات النقانق 2

المقادير :

(1) كيس نقانق دجاج (10 حبات) يسلق في ماء

(1) فلفل رومي يقطع صغار جدا

(¾) كأس جبن تشدر مقطع مكعبات صغيرة

(½) كأس حلقات زيتون أخضر أو أسود أو كلاهما

خبز صامولي

(4) ملاعق ذرة (حسب الرغبة)

[أ] [2 ملعقة مايونيز - ملح - رشة فلفل أحمر]

الطريقة :

1 - تقطع النقانق بعد سلقها الى مكعبات صغيرة جداً.

2 - تخلط مقادير (أ) سوياً.

3 - تجمع المقادير سويا (عدا الخبز) ويخلط بها (أ) وبهذا تكون الحشوة جاهزة.

4 - تحشى الساندوتشات وتدخل الفرن أو المايكروييف حتى تسخن وتذبل الجبنة قليلا.... وبالعافية.


منوعات
فطائرية

فطائر التوست والبسكويت

المقادير :

بسكويت (ديلوكس)	سماق
خبز توست	زعتر
لبنة	شرائح زيتون أخضر
جبن سائل	جزر مبشور او حلقات
مايونيز	حلقات خيار

الطريقة :

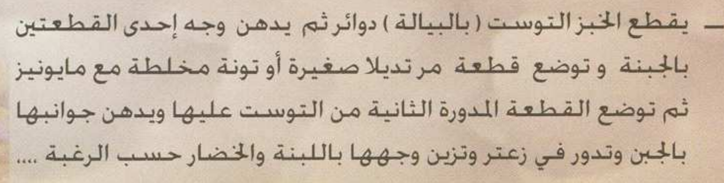
- تزال حواف الخبز التوست ثم يقطع الى ٤مربعات بحجم البسكويت
- يدهن وجهة كل قطعة (بالجبن السائل + مايونيز) ـ أو بما ترغبين ـ ثم يثبت في كل جهة قطعة بسكويت .
- تخلط اللبنة بالزعتر أو بالسماق (حسب الرغبة) أو كليهما (كل واحدة في طبق) ثم توضع في قمع التزيين ويزين وجه البسكويت بورده باللبنة وحبات زيتون والجزر المبشور وتزيينك حسب ذوقك الخاص! .... وبالعافية .....

1



طريقة أخرى :

- يقطع الخبز التوست (بالبيالة) دوائر ثم يدهن وجه إحدى القطعتين بالجبنة و توضع قطعة مرتديلا صغيرة أو تونة مخلطة مع مايونيز ثم توضع القطعة المدورة الثانية من التوست عليها ويدهن جوانبها بالجبن وتدور في زعتر وتزين وجهها باللبنة والخضار حسب الرغبة ....
- وبالإمكان استخدام بسكويت نبيل المدور .. وأنت وما ترغبين....



موالح البف باستري

المقادير :

(1) باكيت بف باستري.
(1) ملعقة أوريغانو (الزعتر البري).

الحشوة :

(½) علبة جبن البقرات الثلاث (الصغيرة) تُبشر (الجبن الأبيض المالح).

(1) علبة جبن تشدر كرافت (الوسط) تُبشر.

(1) فلفل رومي يقطع صغار جداً، وإن توفر فلفل أحمر كذلك.

(3) بصل أخضر يقطع ناعم.

(1) بيضة كبيرة أو (2) بيضة صغيرة.
ثلث كأس ذرة (حسب الرغبة).

الصوص للتغميس :

هو سلطة الكشري الحارة يرجع لها ص 24.

الطريقة:

1 - تقطع كل شريحة إلى أربع مربعات، وتوضع كل قطعة في صواني الكب كيك الصغيرة.

2 - تخلط مقادير الحشوة سوياً حتى تتمازج، ثم تحشى بها كل قطعة من العجين.

3 - يذر فوق كل واحدة من الأوريغانو، وتدخل الفرن حتى تنضج وتشقر.

4 - تقدم جنباً إلى جنب مع الصوص، بحيث يكون كالتغميسة للطبق... وبالعافية.

*من آداب الطعام :

إطعام الجار من الطعام :

قَالَ رَسُولُ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "لَا يَحْقِرَنَّ أَحَدُكُمْ شَيْئًا مِنَ الْمَعْرُوفِ ، وَإِنْ لَمْ يَجِدْ فَلْيَلْقَ أَخَاهُ بِوَجْهٍ طَلِيقٍ، وَإِنِ اشْتَرَيْتَ لَحْمًا أَوْ طَبَخْتَ قِدْرًا ، فَأَكْثِرْ مَرَقَتَهُ ، وَاغْرِفْ لِجَارِكَ مِنْهُ".. [أخرجه الترمذي وقَالَ : حَدِيثٌ حَسَنٌ صَحِيحٌ].

وعَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللهُ عَنْه ، عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : " يَا نِسَاءَ الْمُسْلِمَاتِ ، لَا تَحْقِرَنَّ جَارَةٌ لِجَارَتِهَا ، وَلَوْ فِرْسِنَ شَاةٍ " [أخرجه البخاري ومسلم].

الفرسن : هو الحافر ، وهو شيء بسيط لا يُذْكر .

قوالب التوست بالدجاج

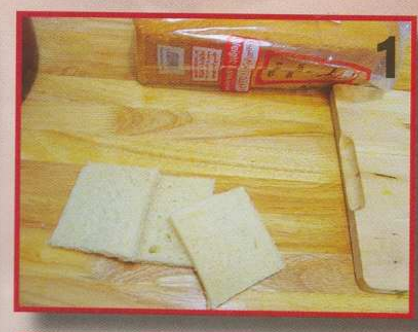
المقادير :

خبز توست منزوع الأطراف (الصورة 1).

الحشوة :

[أ] 2 بصل مقطع صغار
1 فلفل رومي مقطع صغار
1 صحن دجاج مفروم
1 ملعقة بهارات

[ب] (كزبرة + بقدونس) بقدر نصف كأس مقطعة
2 ملعقة طحينة
3 ملاعق جبن سائل
4 ملاعق جبنة ماز وريلا مبشورة









الطريقة :

- نحمس البصل بالزيت ثم نضع البهارات ثم الدجاج ويقلب وإذا بدأ ينزل الماء نضع الفلفل الرومي ويترك لينضج .
- يرفع عن النار وتوضع مقادير [ب] ومع التحريك يتبين لك هل تحتاج الى المزيد من الجبن أم لا (لابد أن تصبح الحشوة لينة و لزجه) .
- يفرد التوست قليلاً (الصورة 2) ويوضع في صينية القوالب بحيث يأخذ شكل القالب برصّه إلى الداخل والأطراف تكون خارجاً (الصورة 3) .
- نضع الحشوة داخل القوالب (الصورة 4) وتوضع في الفرن مدة (10) دقائق.... وبالعافية.

وريدات الخضار



المقادير:

الحشوة :

(3) باذنجان يقطع مكعبات صغيرة ويقلى في الزيت.

(2) بطاطس يقطع مكعبات صغيرة ويقلى في الزيت.

(3) ملاعق جبن سائل - رشة فلفل أسود و ملح.

وحسب الرغبة : فلفل أحمر مقطع صغار أو مطحون أو شطة..

يمكنك استخدام :

شرائح سبرنج رول.

أو شرائح سمبوسة مثل سويتز.

أو شرائح المطبق.

الطريقة :

1 - تخلط مقادير الحشوة سوياً حتى تتداخل.

2 - لصينية الكب كيك ذات القوالب الكبيرة استخدمي شرائح السبرنج رول أو المطبق بحيث تقص الشريحة إلى (4) مربعات (الصورة 1) ثم يصف كل مربعين كما في (الصورة 2) ويدخلان القالب (الصورة 3) وهكذا حتى نملأ جميع القوالب بالعجين.

3 - يحشى كل قالب بملعقة من الحشوة (الصورة 3) ثم تدخل الفرن حتى تحمر من أسفل ومن أعلى.

(*) وإن كان المستعمل صواني الكب كيك الصغيرة فنستخدم لها شرائح السمبوسة (سويتز) نعمل بها كما عملنا سابقاً.... وبالعافية.

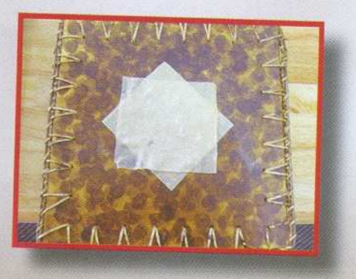
ملحوظات الطبق :

يمكنك استبدال الحشوة بحشوة ساندويتشات النقانق 2 ص 179 . وبالعافية.

1



2



3



كبة التوست

المقادير :

- خبز توست (أبيض أو بر) يقطع دوائر بواسطة الكأس أو القطاعة (الصورة 1) .
- حشوة مثل إحدى حشوات السمبوسة (كما هي موضحة سابقاً ص 192) .
- جبن سائل للدهن .
- 2 بيضة مخفوقة .
- كأس ونصف بقسماط .



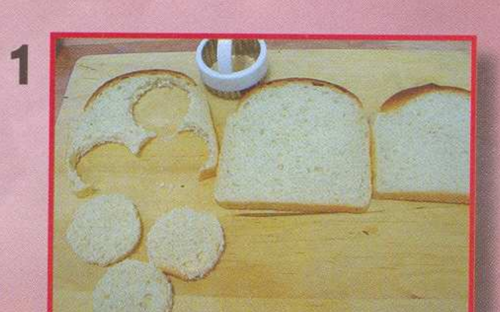
الطريقـة :

تدهن احدى قطعتي الخبز بجبن سائل (مع ملاحظة الإكثار من جهة الأطراف) ثم نضع ملعقة صغيرة من الحشوة ثم نضع الخبزة الثانية وتطبق جيداً (الصورة 2) ... وهكذا .
بعدما ننتهي من إعداد الكمية تغمس في البيض ثم تقلب في البقسماط وتقلى ..... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

يمكنك - بعد تغليفها بالبيض والبقسماط - صفها في طبق كبير ثم ادخالها في الفريزر حتى تجمد ومن ثم تجمع في علبة بلاستيكية لحين الحاجة.

1



2



الكيكة المالحة المستديرة

المقادير :

كيس خبز توست تقطع أطرافه

مايونيز

عصاج دجاج(*)

حلقات زيتون

علبة لبنة

للتجميل :

فلفل رومي ملون مقطع صغار (الأصفر والأحمر والأخضر)

زعتر

سماق

وردة بقشر الطماطم

ورود من الجزر .. وكل ما يصلح من الخضار للتجميل.. وأنت وذوقك.

الطريقة :

- نحضر صينية مستديرة وتبطن بجلاد ثم توضع طبقة من التوست مقطع الأطراف في القاعدة مع مراعاة القص من الخبز ليتناسب مع استدارة الصينية .
- تدهن هذه الطبقة بالمايونيز .
- نذر عليها دجاج معصج وزيتون حلقات .
- تقطع خبز آخر على مقاس الصينية ويدهن من جهة واحدة بجبنة سائلة ويرص على الدجاج .
- ثم يدهن أعلاه بالمايونيز ثم نذر (الدجاج + الزيتون) كما سبق وهكذا.. عدة طبقات.. ونضغط جيداً باليد .
- تكبس في صحن مستدير ثم يدهن وجهها باللبنة .

تُجمل كالتالي :

1 - على حواف الكيكه نضع فلفل أخضر مقطع ناعم جداً أو زعتر .

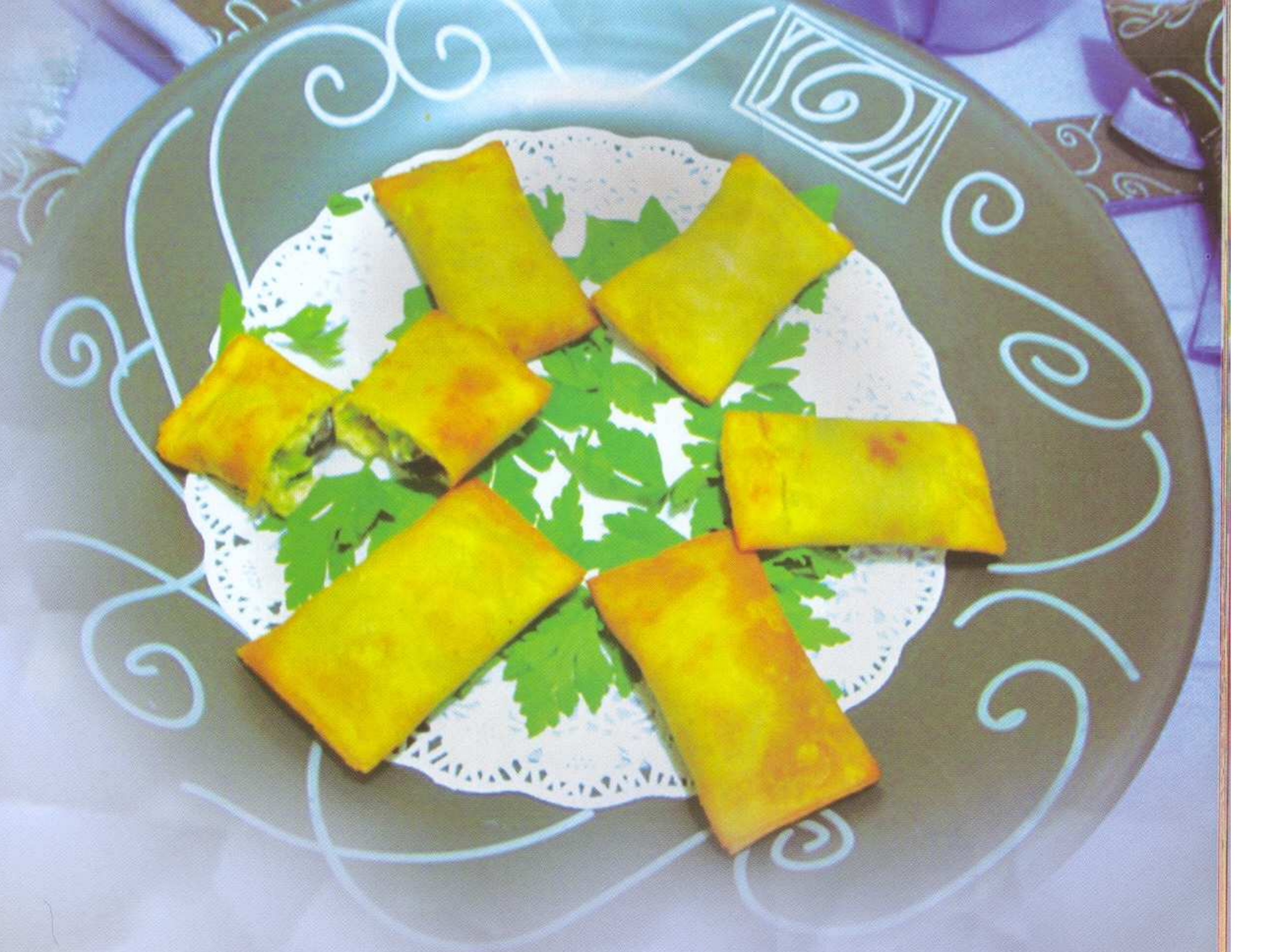
2 - أما أعلاها فيجمل حسب الرغبة .

.. والمقترح فلفل بارد أصفر وأحمر يقطع صغار ويجمل به وفي الوسط وردة طماطم كما في الصورة.

و بالعافية ....

(*) عصاج الدجاج هو : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وبملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه .

المخدات



المقادير :

شرائح سمبوسة (سويتز أو لوزين أو ...) حسب الرغبة.

الحشوة :

(1) علبة كرافت تشدر تبشر (متوسطة).

(1) باكيت جبن البقرات الثلاث الأبيض (صغير).

(1) كأس شرائح زيتون أخضر.

(1) كأس شرائح زيتون أسود.

(1) رشة فلفل أحمر حار (مطحون).

(2) فلفل رومي يقطع صغار جداً.

لغلق الشرائح:

إما : عجين (قليل من الدقيق + ماء).

أو : صفار بيضة.

الطريقة :

1 ـ تخلط مقادير الحشوة سوياً.

2 ـ تؤخذ شريحة السمبوسة وتدهن حوافها دار ما دار بالعجين (أو صفار البيض) وتوضع ملعقة من الحشوة في أحد الطرفين. وتسفط لتعطي شكل المخدة(*).

3 ـ تصف في طبق مسطح وتوضع في الفريزر حتى تجمد تماماً ثم توضع في علبة وتعاد للفريزر ثانية.

وعند الحاجة إليها: أخرجيها مباشرة من الفريزر وهي مجمدة وضعيها في الزيت الحار المجهز للقلي حتى لا تذوب الجبنة وتتسرب في الزيت. وبالعافية.

(*) (التوضيح الطريقة انظري : لاصابع التفاح بالقرفة ومخدات التفاح بالقرفة في قسم حلى القهوة ص 303).

فطائر أفخاذ الدجاج



المقادير :

1 دجاجه مسلوقة ومفتتة

1 حبة بطاطس كبيرة مقطعة مكعبات

1 مكعب ماجي

نصف ملعقة بهارات

1 باكيت عجينة بف باستري

3 حبات جزر مبشور

الطريقة :

1 ـ نضع [البطاطس + الجزر + الماجي + الملح + بهارات] في ماء حار ليسلق على النار ولا يكثر الماء .

2 ـ نضع بعد ذلك عليه الدجاج المفتت وهو يغلى على النار الهادئة حتى يجف ماءه ويصبح كالعجينه اللينة (الصورة 1).

3 ـ تفرد كل عجينة (البف باستري) بالطول (الصورة 2) ثم تقطع نصفين (الصورة 3) ثم نضع في كل واحدة مقدار ملعقة من الحشو (الصورة 4) ويلم أطرافها على هيئة الفخذ (الصورة 5) ويمكن وضع حبة مكرونة في الأسفل لتعطي شكل العظم (والأفضل عدم فعل ذلك لأنها لن تؤكل).

4 ـ تقلب في بيض ثم بقسماط (صورة 5، 6) ثم تقلى في الزيت..... وبالعافية.

1

2

3

4

5

6



المطبق (1)

المقادير :

عجينة سبرنج رول أو عجينة المطبق المربعة (من محلات بيع شرائح السمبوسة) .

الحشوة :

عصاج دجاج(*)
4 طماط يقطع مكعبات
كأس بصل أخضر أو كراث مقطع صغار
(4 ـ 5) بيضات + ملح + فلفل .

الطريقة :

- نخلط مقادير الحشوه سوياً ثم نحضر قطعة من العجينة مربعة ونضع مقدار ملعقتين من الحشوه داخلها وتغلق بواسطة دفع جزء منها وطبقه عليه (الصورة 1 ، 2) فتكون مستطيلة.
- توضع على الصاجه الساخنة (صاجة المراصيع) ثم تحمر من الجهتين (الصورة 3) وتقطع من الوسط.... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

1 ـ بامكانك اعداد المطبق بوضع شريحتين بحيث تلتقيان فقط في نصفيهما (الصورة 4 ، 5) ثم ضعي الحشوة في الوسط(الصورة 6) ثم طبقي الاطراف (الصورة 7 ، 8) ثم قومي بجمع الشرائح المعدة سوياً (في الصورة 9) وذلك لتحمر على الصاج لاحقاً.

2 ـ أيضا بإمكانك الاستغناء عن صاجة المراصيع بالصاجة الكهربائية لخبز المطبق.

المطبق (2)

المقادير : مقدار من عجينة السمبوسة العادية .

الحشوة :

عصاج الدجاج
3 طماط مقطع صغار
كأس كراث أو بصل أخضر مقطع صغار

الخلطة :

4 بيضات
ثلاثة أرباع كأس حليب
فلفل أسود + ملح

الطريقة :

- نحضر الحشوة بخلط العصاج مع الطماطم والكراث أو البصل ثم نبدأ بلف الشرائح بواسطة قطع الشريحة الواحدة إلى نصفين ثم وضعهما على بعضهما على هيئة (+) ثم تحشى في الوسط وتطبق الأطراف على الوسط. كما هو موضح على اليسار.
- تصف الشرائح المحشوة بجانب بعضها في صينية كبيرة مستطيلة ثم تصب عليها

قوالب المنوف

المقادير :

(أ) العجينة :

(2) كأس دقيق.
بيضة.
أصبع زبدة لين (وليس مذاب).
(2 - 3) ملاعق قشطة

(ب) الحشوة :

عصاج دجاج(*) يضاف له:

- (½) كوب بازلا مسلوق.
- (2) جزر مبشور (يضاف عند حمس البصل).
- وفي الآخر نضيف (3) ملاعق جبن سائل حتى تلين الحشوة.

(ج) : { (½) كأس جبنة مازوريلا مبشورة } .

الطريقة :

1- تعجن مقادير العجينة سوياً (مع ملاحظة أن الزبدة تكون على درجة حرارة الغرفة)، ثم تفرد العجينة على دقيق وتقطع دوائر صغيرة، وتوضع كل دائرة من العجين داخل القالب الصغير (الصورة 1، 2).

2- يحشى كل قالب بملعقة صغيرة من الحشوة ويرش وجهها بجبنه مازوريلا مبشورة.. (الصورة 3) وتدخل الفرن حتى تشقر في الأسفل وتذوب الجبنة.. وبالعافية.

(*) عصاج الدجاج : 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف له ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم و بملح ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه وينضج.

1



2



3



فطائر الثوم



المقادير :

خبز صامولي يقطع شطف (شرائح مائلة) .

الحشوة :

ربع إصبع زبدة

2 فص ثوم(*)

3 ملاعق جبن سائل

2 ملعقة مايونيز

قليل من البقدونس المفروم .

الطريقة :

1- تُذاب الزبدة ويوضع عليها الثوم حتى يَصفر لونه ثم يرفع عن النار ويضاف الجبن والمايونيز ثم يعاد ثانية على نار هادئة ثم يرفع أخرى ويضاف إليه البقدونس .

2- تدهن الصينية ويصف فيها شرائح الصامولي ثم توزع عليها الخلطة على كل شريحة ملعقة صغيرة من الخليط ويدخل الفرن مشتعلة عيناه (فوق وتحت) وتؤكل ساخنة .... وبالعافية .

(*) يفضل إضافة 4 بصل أخضر مقطع صغار ويمكن الاستعاضة به عن الثوم لمن لا يرغب به...



كودو التوست المقلي

المقادير :

(1) كيس توست (طازج وطري).

(4) بيض مخفوق.

كأس بقسماط.

الحشوة :

(1) صحن دجاج فيلية ((4) قطع).

(2) بصل يقطع صغار.

(3) فلفل رومي يقطع صغار

ملعقة بهارات.

(½) بيالة صلصة الصويا المالحة - ملح.

(½) علبة قشطة.

(1) ملعقة كبيرة جبن سائل

(1) كأس خس مقطع شرائح رفيعة.

الطريقة :

1- نأخذ شريحتين من التوست وتفرد سوياً بواسطة النشابة.

2- تقطع سوياً بواسطة قطاعة كبيرة أو ما يتوفر لديك من أدوات المطبخ بحيث تكون بشكل مستدير و تحتوي معظم شريحتي الخبز المفرودة (الصورتان 1 و 2) ونكمل بنفس الطريقة.

3- تجمع هذه الأقراص، ثم تغمس في بيض ثم في بقسماط وتقلى في زيت غزير.

4- يقطع كل قرص إلى نصفين ويحشى بالحشوة (الصورة 3).

5- **لإعداد الحشوة :**

يحمس البصل حتى يصفر ويضاف له ملعقة بهارات ثم الدجاج ويقلب حتى يشارف النضج، يوضع عليه الملح وباقي مقادير الحشوة عدا الخس.

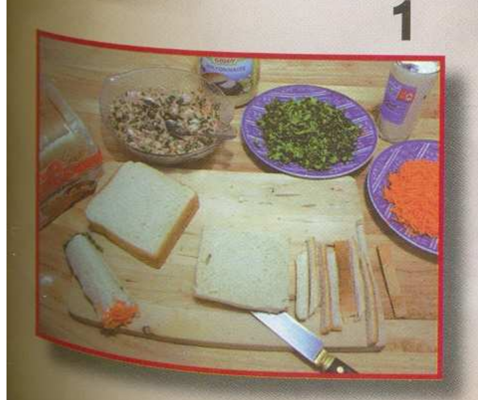
6- ترفع الحشوة عن النار ويضاف لها الخس وتخلط سوياً، ثم يحشى بها الخبز. وبالعافية.

رولات التوست بالدجاج

المقادير :

كيس توست أبيض أو أسمر
1 فص ثوم مهروس
2 بصل مقطع صغار
1 دجاجه مسلوقه ومفتته
1 ملعقه سماق
2 ملعقه زيت
1 ملعقه مايونيز
كأس من (بقدونس + كزبرة مفرومة)
ملح - فلفل - ملعقة بهارات
جبن سائل
4 جزر مبشور

1



الطريقة :

- يحمس البصل والثوم في الزيت ثم يضاف الدجاج ثم الملح والفلفل والبهارات والسماق ويترك على نار هادئة لمدة (5) دقائق .
- تزال الأطراف من التوست ويمسح بالمايونيز على كل واحدة ثم يفرد عليه قليل من حشوة الدجاج ثم يرش بقليل من البقدونس والكزبرة ويطوى على شكل إسطواني ثم يدهن الطرفين بجبن سائل خفيف ويلصق على أحد الطرفين بقدونس والآخر جزر مبشور (الصورة 1) وتصف في الصحن بالتبادل.... وبالعافية .

كرات الزيتون المقلية



المقادير :

العجينة :

كأس ونصف جبن مازوريلا مبشور
كأس ونصف جبن تشدر مبشور
ربع كأس حليب سايل
نصف كأس دقيق

الحشو :

كأس زيتون أسود
أو زيتون أخضر

أو حلقات نقانق

الطريقة :

تعجن مقادير العجينة سويا حتى تتكون لديك عجينة متماسكة
نقطع قطعة صغيرة من العجين وتحشى بالزيتونة (أو ما ترغبين) ثم تكور العجينة عليها (الصورتان 1 و 2)
ثم تجمع في طبق كبير وتوضع في الفريزر واذا تجمدت تجمع في علبة بلاستيكية لحين الحاجة.. حيث تخرج من الفريزر وهي متجمدة وتقلى في الزيت الحار ..... وبالعافية.



1



2

حشوة السمبوسة

1 ـ الحشوة التقليدية :

2 بصل مقطع صغار يحمس على النار ثم يضاف له ملعقة بهارات مطحونة + رشة فلفل أسود ثم صحن دجاج مفروم (أو لحم مفروم) وبعد أن ينضج نضع عليه كأس كراث مقطع صغار (وممكن بصل أخضر) وتحشى به السمبوسة.

2 ـ حشوة الدجاج بالخضار :

وهي إما دجاج مسلوق ومفتت يحمس له بصل وبهارات ويقلب معه قليلا أوعصاج دجاج مفروم(*) أو دجاج فيليه يقطع صغير جداً ويحمس له بصل وبهارات.

أما الخضار فهي: 2 جزر مقطع مكعبات صغيره ـ 1بطاطس مقطع مكعبات صغيرة ـ نصف كأس بازلا تسلق في(ماء ـ ملح ـ مكعب ماجي) وتضاف للدجاج وكذلك يضاف له في الآخر (بقدونس + كزبرة) مقطعة صغار.

3 ـ الحشوة بالعدس :

(عصاج دجاج(*) + نصف كأس عدس أبوجبه مسلوق + نصف كأس كزبره مقطعة + نصف كأس بقدونس مقطع).

تخلط جميعاً وتحشى بها السمبوسة .

4 ـ حشوة لشرائح السبرنج رول :

3 كرات شعيريه تهشم قليلا وتحمس في زيت أو ربع إصبع زبده ثم تسلق في " ماء ـ ملح ".

نصف كأس عدس أبو جبه يسلق في "ماء + مكعب ماجي +كمون"

عصاج دجاج(*)

نصف كأس كزبره

نصف كأس بقدونس

تخلط سوياً ثم يحشى بها شرائح السبرنج رول (حسب رغبتك إما تحشى الشرائح كبيرة بحجمها أو كل واحده تقطع أربع قطع مربعة وتحشى).

5 ـ حشوه الأجبان :

وهي : (كأس جبنة مازوريلا مبشورة + كأس جبن تشدر مبشور + كأس جبن أبيض مبشور) ثم تخلط مع بعض .

ثم نضيف اليها :

نصف فلفل رومي أحمر	نصف كأس بصل أخضر	نصف فلفل رومي أصفر
نصف فلفل رومي أخضر		

جميعها مقطعة صغار تخلط جميعاً وتحشى بها السمبوسة .

إعداد السمبوسة :

- إما أن تحمر في الفرن من الجهتين دون قلي وهذه الطريقة تفضل مع شرائح السويتز وما شابهها.
- أو تقلى مباشرة في الزيت وهذه الطريقة تفضل مع الشرائح العادية التي بالزيت.
- أو يخلط تقريبا 2 كأس لبن مع 4 ملاعق دقيق ثم تقلب فيه السمبوسة الملفوفة وتقلى مباشرة...... وبالعافية.



أصابع الفلافل

المقادير :

4 حبات فلافل مفرومه جيداً

خبز توست

مقدار من خلطة الطحينة :

(ملعقة كبيرة طحينة + علبة زبادي + عصير ليمونة + فص ثوم مهروس + ملح) يخلط جيداً .

الطريقة :

تفرد كل قطعة توست بالفراده بعد إزالة الاطراف ثم يدهن سطح التوست المفرود بقليل من خلطة الطحينة ثم نضع ملعقة صغيرة من مفروم الفلافل وتطوى على شكل سويسرول وتترك حتى تتماسك ثم تغمس في بيض ثم بقسماط وتقلى في زيت قليل ثم تقطع نصفين وتقدم على طبق مفروش بالبقدونس وبالهناء والعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك خلط الطحينة بالفلافل المفرومة ثم تدهن الخبزة بهما سوياً .

الكيكة المالحة المستطيلة

المقادير :

2 كيس خبز توست

مايونيز

جبن سائل

الحشوة :

مقدارين من عصاج الدجاج(*) يحمس معه على النار :

2 طماط يقطع صغار

نصف كأس جزر مبشور

كأس ملفوف مقطع شرايح

ثم يرفع عن النار ويضاف له 3 ملاعق زبادي

للتزيين :

2 علبة لبنة

وردة بقشر الطماطم

جزر مبشور

حلقات خيار فلفل رومي ألوان ... وأنت وذوقك.

الطريقة :

- في طبق مستطيل كبير نقوم بصف طبقة من التوست المقطع الاطراف 9 حبات بجانب بعضها ثم تدهن بالمايونيز المخلوط بالجبن السائل.
- يذر عليها جزء من الحشوة ويواسى عليها ثم نضع طبقة ثانية من التوست ... وهكذا الى 3 طبقات ثم يدهن أعلاها وجوانبها باللبنة وتزين بالخيار والجزر وغيره وذلك حسب رغبتك..... وبالعافية.

(*) عصاج الدجاج هو: 2 بصل يقطع صغار ويحمس في قليل من الزيت ثم يضاف ملعقة بهارات ثم صحن دجاج مفروم وملح ثم يترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يرشف ماءه

الملاوي (الرول)

المقادير :

1 كأس دقيق

1 كأس ماء

4 ملاعق حليب

2 بيضة .

الطريقة :

- تعجن سوياً ثم تقرص في الآلة الخاصة أو في التاوة .. وذلك بان تحمى التاوة (أو صاجة المراصيع) ويصب فيها مقدار نصف مغرفة صغيرة ويوزع عليها ليأخذ شكل قرص مستدير قطره (15 سم) ويحمر من جهة واحدة فقط.
- تجمع الأقراص وتحشى بإحدى حشوات السمبوسة .. وتلف على هيئة الرول (الاسطوانة الصغيرة) ثم توضع في بيض وبقسماط وتقلى في الزيت.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك تخزين الطبق في الفريزر وذلك بلف كمية منه ثم صفها في طبق مسطح كبير وادخالها الفريزر وإذا تجمدت اجمعيها في علبة بلاستيكية.... وبالعافية.

سبرنج رول بالروبيان

المقادير :

- شرائح سبرنج رول.

الحشوة :

(3) كأسات روبيان مجمد.
(2) فص ثوم مهروس.
(2) بصلة مقطعة صغار.
(1½) كأس ملفوف مقطع شرائح رفيعة.
(4) جزر مبشور.
(1) ملعقة بهارات.
رشة فلفل أسود ـ ملح.

الطريقة:

1 ـ نقوم بإعداد الحشوة:

يحمس (البصل + الثوم) في زيت على النار حتى يصفر. ثم تضاف البهارات ثم الروبيان (بعد غسله جيداً) ويترك حتى ينزل ماءه ويرشفه ثانية. مع التحريك بين حين لآخر مع إضافة الملح و الفلفل الأسود.

2 ـ تضاف الخضار (الملفوف والجزر) وتحرك جيداً. ثم تترك على النار الهادئة حتى تذبل قليلاً..

3 ـ ترفع الحشوة عن النار وتحشى بها شرائح السبرنج رول. ثم تقلى في الزيت وتقدم.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك تخزين الطبق قبل القلي في علبة داخل الفريزر لحين الحاجة.. وبالعافية.

سمبوسة سعودي (منزلية)

المقادير :

3 كأس دقيق بر ، نصف كأس زيت ، ذرة ملح ، ماء للعجن ، بيضة .

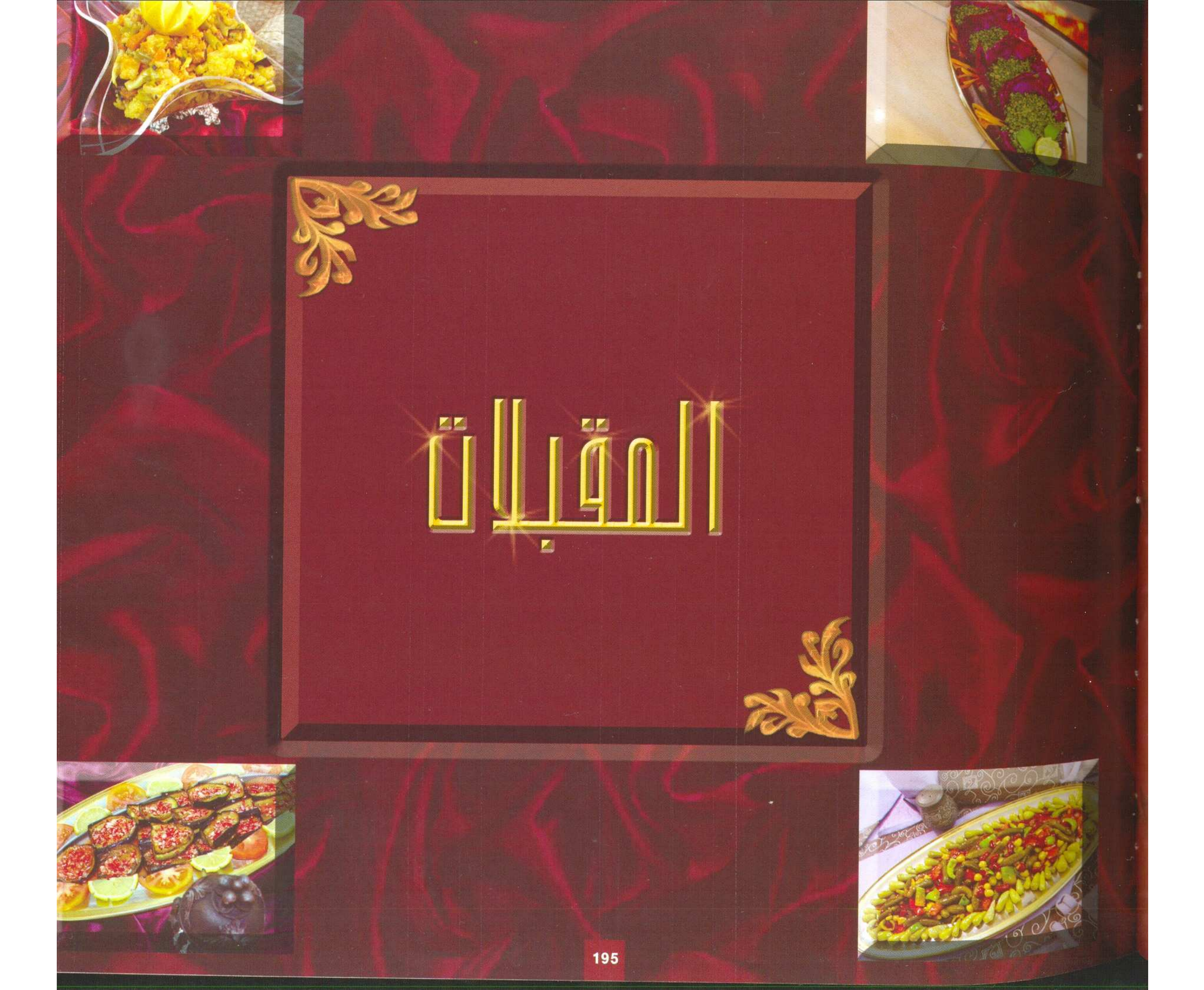
الحشوة :

إحدى حشوات السمبوسة التي تم توضيحها.

الطريقة :

تعجن المقادير وتترك مدة نصف ساعة لترتاح ثم تفرد وتقطع أقراص وتحشى بحشوة السمبوسة وتغلق جيداً باليد بواسطة الضغط ثم تقلى في الزيت ثم ترفع على ورق نشاف لامتصاص الزيت .

وبالعافية ....



المقبلات


السلطان



المقادير :

2 فلفل أخضر رومي مقطع كالأعواد

2 فلفل أحمر مقطع كالأعواد

2 فلفل أصفر مقطع أعواد

علبة ذرة

ربع ملفوف أبيض مقطع شرائح رفيعة

ربع ملفوف بنفسجي مقطع شرائح رفيعة

4 حبات خيار مقطع كالأعواد

4 حبات جزر مبشور

ربع علبة زيتون (شرائح) حلواني بالصلصة الحارة .

الصوص :

ملح عصير ليمونة (2) ملعقة خل (2) ملعقة مايونيز

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً وتتبل بالصوص.. وبالعافية ....



السلطة الفرنسية

المقادير :

1 ملفوف صغير يقطع شرائح رفيعة جداً .

5 حبات خيار يقطع شرائح (كالأعواد) .

5 حبات جزر تقطع شرائح كالأعواد أو تبشر .

الخلطة :

2 علبة زبادي

3 ملاعق مايونيز كبيرة

عصير ليمونة

ملح

ملعقة خل

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً ثم تتبل بالصوص وتسكب في طبق التقديم .. وتجمل حسب الذوق الشخصي .... وبالعافية.

السلطة اليونانية

المقادير :

(1) رأس صغير خس أمريكي وإن لم يوجد يستعمل الخس العادي.

(4) خيار يقشر ويقطع أنصاف حلقات رفيعة.

(3) جزر يقشر ويقطع أنصاف حلقات رفعية.

(1) كأس زيتون شرائح أسود.

(2) طماط كبير ينزع عنه اللب ويقطع مكعبات صغيرة.

(½) كأس جبن أبيض يقطع مكعبات صغيرة.

(2) ملعقة أوريغانو.



الصوص :

(3) ملاعق زيت زيتون - عصير ليمونة - (2) ملعقة خل - ملح - رشة فلفل أسود.

الطريقة :

1 - في طبق التقديم نضع المقادير السابقة الذكر بالترتيب المذكور بمعنى نضع في الطبق أولاً الخس ثم الخيار.. وهكذا. وفي الآخر الجبن ثم يرش بالأوريغانو.

2 - تخلط مقادير الصوص، وعند التقديم ترش على الطبق من دون تحريك.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - بالإمكان إضافة الذرة كطبقة من الطبقات.

2 - بالإمكان عمل صوص آخر وهو [(2) ملعقة مايونيز + علبة زبادي + (1) ملعقة كاتشب] تخلط سوياً ثم ويرش فوق الطبق على هيئة خطوط جمالية. وبالعافية.



السلطة الملغمة

المقادير :

(1) رأس خس أمريكي.

(½) قطعة جبن أبيض تقطع مكعبات (قرابة ¾ كأس).

(½) باكيت مكرونة عجلات السيكل.

(½) كأس مخلل براعم الفلفل الحار (أو حسب الرغبة).

شرائح زيتون أخضر (حسب الرغبة).

(3) خيارات تقطع أنصاف دوائر.

الصوص :

في الخلاط نضع الآتي:

(3) ملاعق زيت زيتون.

(1) بيالة من ماء المخلل (مخلل الفلفل).

عصير ليمونة واحدة.

فص ثوم ـ ملح.

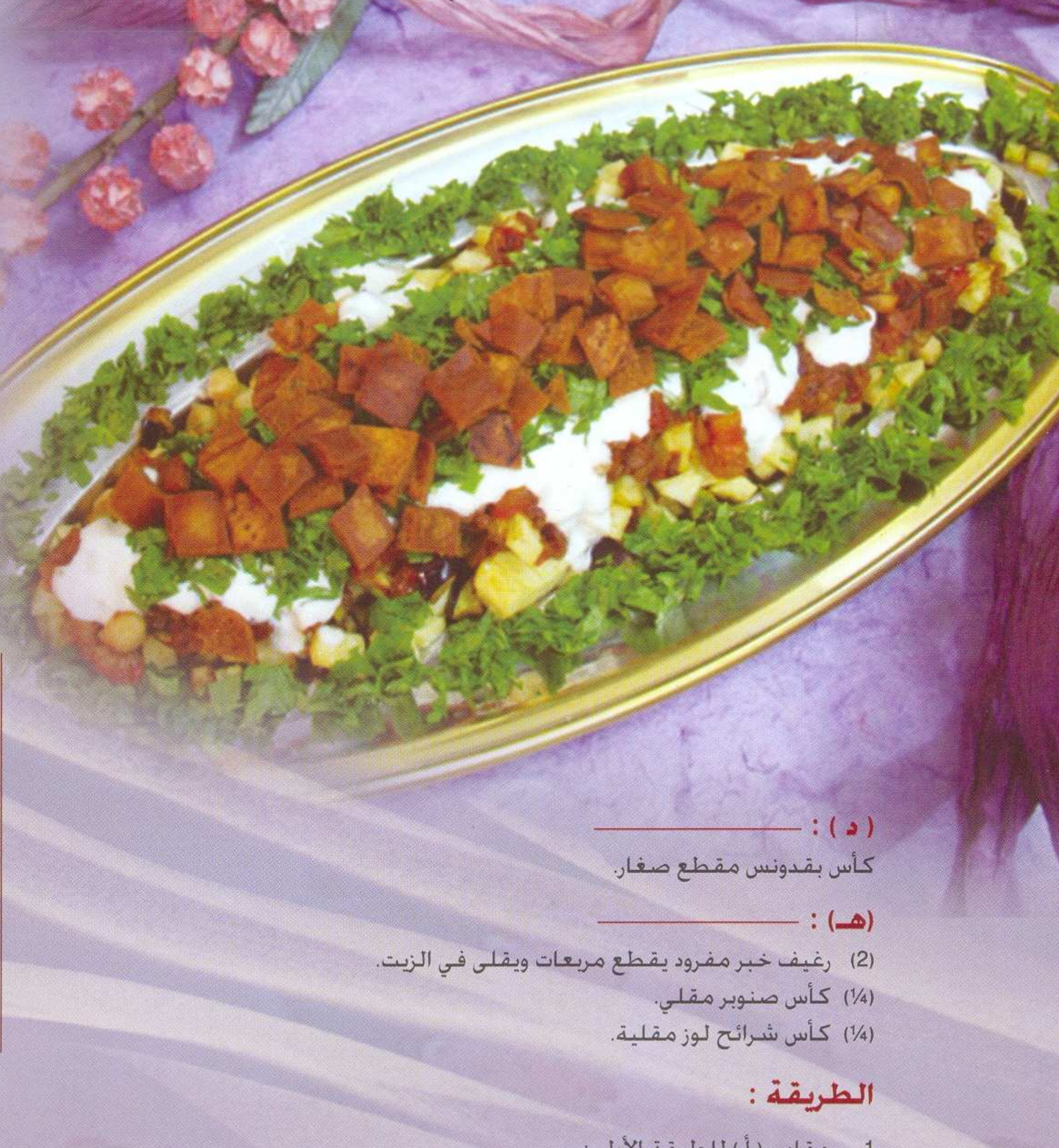
الطريقة :

1 ـ تسلق المكرونة حتى الاستواء في (ماء + ملح + قليل من الزيت).

2 ـ تخلط المقادير سوياً ثم تتبل بالصوص وتقدم..

وبالعافية...

الفتة



المقادير :

(أ) :

- (3) حبات بطاطس متوسطة (تقطع مكعبات صغيرة وتقلى في زيت غزير وتوضع على ورق نشاف).
- (4) حبات باذنجان متوسطة (تقطع مكعبات صغيرة وتقلى في زيت غزير وتوضع على ورق نشاف).
- (½) علبة بليلة.

(ب) :

(5) بصلات مقطعة صغار + (2) فص ثوم مهروس.

(1) فلفل أحمر حار.

(3) حبات طماطم تقطع صغار.

ملح + (½) ملعقة صغيرة كمون.

(½) ملعقة صغيرة فلفل أسود.

(ج) :

(2) علبة زبادي + ملعقة ما يونير.

(3) ملاعق لبنة.

(د) :

كأس بقدونس مقطع صغار.

(هـ) :

(2) رغيف خبز مفرود يقطع مربعات ويقلى في الزيت.

(¼) كأس صنوبر مقلي.

(¼) كأس شرائح لوز مقلية.

الطريقة :

1 ـ مقادير (أ) للطبقة الأولى:
نضع البطاطس مع الباذنجان في قاع طبق التقديم، ونضع معها البليلة، ثم نرش عليهم قليلاً من الملح وتقلب سوياً.

2 ـ بمقادير (ب) نعمل التسبيكة التالية :
يحمس البصل في زيت مع الثوم حتى يصفر، ثم يوضع عليه الفلفل الأحمر الحار (حسب الرغبة) ويترك على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يتغير لونه إلى البني، ثم نضع الكمون و الفلفل الأسود و الملح، ثم يضاف الطماطم ويقلب سوياً حتى يذبل ويتسبك، ثم يوضع كطبقة كاملة فوق (أ) وهذه هي الطبقة الثانية، وعند وضعها يراعى ظهور أطراف الطبقة الأولى.

3 ـ تخلط مقادير (ج) وتوضع كطبقة ثالثة، مع مراعاة تركزها في الوسط نوعاً ما حتى يتبين من تحتها الطبقتين السابقتين.

4 ـ نضع طبقة من البقدونس فوق ما سبق وتدخل الثلاجة.



تم تم

المقادير :

* مقدار من حبات الطماطم الصغيرة جداً.
* (¼) مقدار التبولة (تعد كما سيأتي إيضاحها ص 227).
* أوراق البيليسية.

الطريقة :

1 ـ تغسل حبات الطماطم جيداً، ثم تشق كل واحدة من وسطها ويخرج لبها بواسطة ملعقة الشاي.

2 ـ تحشى كل حبة طماطم صغيرة بملعقة صغيرة من التبولة، ثم توضع كل حبة في ورق البيلسية (المكسر) وتصف في طبق وتقدم كنوع من المقبلات.. وبالعافية.

حميض



المقادير :

(1) بصلة كبيرة تقطع صغار.
(4) فصوص ثوم مفرومة.
(½) بيالة زيت زيتون.

(أ)

(2) علبة شطة صغيرة.
(1) علبة كاتشب صغيرة (قرابة كأس ونصف).
(2) ملعقة سكر.
(1) ملعقة سماق.
(1) ملعقة خردل.
(1) فنجال خل.
(¼) كأس ماء.
ذرة ملح

(ب)

(2) علبة فاصوليا حمراء.
(1) علبة بليلة.
(2) كأس مخلل براعم الخيار، ويمكن استخدام المعلب (الصورة 1).
(4) طماطم مقطع قطع متوسطة مع إزالة اللب.
(4) فلفل رومي يقطع قطع متوسطة.

1

الطريقة :

1 - يحمس البصل والثوم في زيت الزيتون. ثم إذا إشقر لونه نضيف إليه مقادير (أ).
2 - يرفع عن النار، و يوضع في زبدية في الثلاجة مدة (½) ساعة ليبرد.
3 - تجمع مقادير (ب) في زبدية، ثم يضاف لها الصوص المحضر مسبقاً.
4 - ينكب في طبق التقديم ويزين (حسب الرغبة) بمخلل الفلفل الحار...... وبالعافية.



حراق سلمى

المقادير :

(½) بيالة زيت زيتون.

(4) فصوص ثوم مفروم.

(½ 2) كأس فاصوليا مقطعة طوال.

(½ 1) كأس جزر مقطع شرائح طولية رفيعة.

(1) رأس زهرة صغيرة أو (½) رأس زهرة كبير.

(1) فلفل رومي أحمر يقطع شرائح طولية.

(1) فلفل رومي أصفر يقطع شرائح طولية.

(1) فلفل رومي أخضر يقطع شرائح طولية.

(2) فلفل أحمر حار تقطع حلقات صغيرة.

(1) ملعقة من كل من البهارات العدلة التالية: (مسمار - هيل - كزبرة).

ملعقة شاي آجي.

ملعقة زنجبيل طازج مبشور.

الصوص :

(عصير ليمونتين - (¼) كأس خل - ½ بيالة زيت زيتون - ملح).

الطريقة :

1 - يحمس الثوم في زيت الزيتون. ثم نضع الفاصوليا وتترك على نار هادئة من (10 - 15) دقيقة حتى تقارب النضج.

2 - نضع عليها الجزر والزهرة بعد تفكيكها زهرات صغيرات. وتحرك جيداً.

3 - نضيف البهارات العدلة و الفلفل الحار والزنجبيل المبشور و الآجي و الفلفل الرومي.. ثم تترك تقريباً (5) دقائق.

4 - بعد إطفاء النار نضيف الصوص ويقلب جيداً... وتوضع في طبق التقديم... وتؤكل باردة... وبالعافية.

سلطة الأندومي

المقادير :

2 كيس أندومي مسلوقة بدون البهارات (الأفضل تكسيرها صغار).

3 ملاعق ذره مسلوقة

7 خس مقطع ناعم

1 كأس فاصوليا بيضاء معلبة (الصورة 1)

1 كأس بازلاء مسلوقة

1



الصوص :

(½ 2) ملعقة مايونيز

2 فص ثوم مهروس

ملح + فلفل + ½ كمية بهارات الأندومي (من دون الفلفل)

الطريقة :

تخلط جميع المقادير السابقة مع بعضها وتتبل بالصوص.... وبالعافية.



سلطة البطاطا والباذنجان

المقادير :

2 بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف

2 باذنجان مقطعة مكعبات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف

2 رغيف خبز مفرود مقطع مربعات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف

- فلفل رومي أخضر مقطع صغار
- فلفل رومي أحمر مقطع صغار
- فلفل رومي أصفر مقطع صغار

5 خس يقطع شرائح طولية

2 طماطم منزوع البذور ومقطع صغار

الصوص :

(ملح عصيرليمونة ملعقتين مايونيز رشة كمون رشة فلفل أسود)

الطريقة :

تخلط المقادير وتتبل بالصوص وتقدم .. وبالعافية .....



المقادير :

أ -

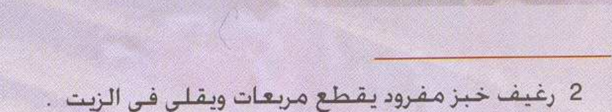
بصل يقطع شرائح (أو طوال)
علبة فاصوليا بيضاء
علبة فاصوليا حمراء
ملعقة فلفل أحمر حار مطحون
رشة كمون
ملح

ب -

نصف كأس بقدونس مفروم
نصف كأس كزبرة مفرومة
4 بصل أخضر يقطع صغار .

ج -

3 حبات باذنجان يقطع مكعبات صغيرة وتقلى في الزيت ثم توضع على ورق نشاف .



د -

2 رغيف خبز مفرود يقطع مربعات ويقلى في الزيت .

هـ -

الصوص: (1 علبة لبنه 1 علبة زبادي ملعقة مايونيز ملعقة طحينة) .

الطريقة :

1 - نحمس البصل في زبدة ثم يضاف له باقي مقادير (أ) ثم إذا ذبل البصل نضعه في قاع صينية (بايركس) .
2 - نخلط مقادير (ب) ونضعها كطبقة ثانية .
3 - نضع الباذنجان كطبقة ثالثة .
4 - نضع الخبز فوق ما سبق .
5 - وأخيراً نسكب الصوص على وجه الطبق....... وبالعافية .

سلطة الزهرة بأعواد البطاطس

المقادير :

(2) حبة زهرة متوسطة تقطع إلى زهرات صغيرة.

(¼) حبة ملفوف متوسطة.

(4) علب بطاطس العيدان المالحة (الصورة 1).

الصوص :

2 ملعقة مايونيز

2 ملعقة خل

1 ملعقة عصير ليمون

3 ملاعق متبل إيطالي من قودي

الطريقة :

1 - تقطع الزهرة إلى زهرات متوسطة وتقلى في زيت غزير، ثم توضع على ورق نشاف لامتصاص الزيت.

2 - تفكك الزهرات المقلية إلى زهرات صغيرة جداً.

3 - يقطع الملفوف إلى شرائح رفيعة جداً.

4 - يخلط (الملفوف + الزهرة + عيدان البطاطس) سوياً عند التقديم ، حتى لا تذبل البطاطس، ثم تتبل بالصوص بعد خلطة.

وبالعافية....

1

سلطة الدجاج بالزبادي

المقادير :

3 فلفل رومي يقطع صغار جداً

صحن دجاج فيليه يقطع صغار جداً وينقع مدة ساعة في (عصير ليمونة وملح + 3 ملاعق خل).

[أ] :

5 علب زبادي

4 ملاعق متبل (ثاوزند أيلاند) من قودي .

3 ملاعق مايونيز .

قليل من عصير ليمون (إن احتاج إلى ذلك) .

7 حبات خس مقطع شرائح رفيعة .

الطريقة :

1 - بعد نقع الدجاج فيما سبق مدة ساعة يصفى ويوضع في مقلاه (دون زيت) ويقلب على النار حتى ينضج (لن تطول مدة نضجه)

2 - نخلط [أ] جيداً ثم يضاف لها باقي المقادير (الدجاج والفلفل والخس) وتترك في الثلاجة ربع ساعة وتقدم باردة وبالعافية ....



سلطة الزهرة بالخضار

المقادير:

(1) زهرة متوسطة، تقطع زهرات صغيرة وتقلى في الزيت وتوضع على ورق نشاف.

(¼) ملفوف أبيض صغير يقطع شرائح رفيعة جداً.

(¼) ملفوف بنفسجي صغير.

(½) كأس من البقدونس و الكزبرة المفرومان فرماً ناعماً.

(2) فلفل رومي يقطع كالأعواد.

(1) رغيف خبز مفرود يقطع مكعبات ويقلى في زيت غزير.

الصوص :

(عصير (2) ليمونة - ملعقة خل - ملح - فص ثوم مهروس - 2 ملعقة جبن سائل - علبة زبادي).

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً عدا الخبز لا يخلط إلا عند التقديم حتى لا يذبل، ثم تتبل بالصوص وتجمل بباقي الخبز المقلي.

وبالعافية....

سلطة الزهرة بالبصل الأبيض

المقادير :

(1) زهرة متوسطة، تقطع زهرات متوسطة، ثم تقلى في الزيت وتوضع على ورق نشاف ثم تفكك إلى زهرات صغيرة جداً.

(2) بصل أبيض يقطع شرائح طولية رفيعة جداً.

الصوص : (ملح - عصير ليمونة - (2) ملعقة خل - رشة كمون).

الطريقة : تخلط المقادير سوياً - وتتبل بالصوص.. وبالعافية.



أذكار ما بعد الأكل :

ينبغي للمسلم إذا هيأ الله له طعاماً، وهيأ له أكله، ينبغي له بعد أن يفرغ من الطعام أن يشكرالله تعالى على تلك النعمة العظيمة التي حُرمها كثير من الناس، عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ رضي االله عنه قَالَ : قَالَ رَسُولُ الله صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : **"إِنَّ الله لَيَرْضَى عَنِ الْعَبْدِ أَنْ يَأْكُلَ الأَكْلَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا، أَوْ يَشْرَبَ الشَّرْبَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا"** [أخرجه مسلم والترمذي].

ومن صيغ الذكر الواردة :

1 - عَنْ أَبِي أُمَامَةَ رضي الله عنه، أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ إِذَا رَفَعَ مَائِدَتَهُ قَالَ : **"الحَمْدُ لله كَثِيرًا طَيِّبًا مُبَارَكًا فِيه، غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلا مُوَدَّعٍ وَلا مُسْتَغْنًى عَنْهُ رَبَّنَا"** [أخرجه البخاري واللفظ له والترمذي].

2 - وعنه رضي الله عنه، أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ إِذَا فَرَغَ مِنْ طَعَامِهِ، وَقَالَ مَرَّةً إِذَا رَفَعَ مَائِدَتَهُ قَالَ : **"الحَمْدُ لله الَّذِي كَفَانَا وَأَرْوَانَا غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلا مَكْفُورٍ"**، وَقَالَ مَرَّةً : **"الحَمْدُ لله رَبِّنَا غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلا مُوَدَّعٍ وَلا مُسْتَغْنًى رَبَّنَا"** [أخرجه البخاري].

ومعنى الحديث : أننا لا نستغني عن الله عز وجل، ولا أحد يكفينا دونه، فهو سبحانه حسبنا وهو رازقنا ونعم الوكيل

3 - وعَنْ أَبِي سَعِيدٍ رَضِيَ الله عَنْه قَالَ : كَانَ النَّبِيُّ صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِذَا أَكَلَ أَوْ شَرِبَ قَالَ : **"الحَمْدُ لله الَّذِي أَطْعَمَنَا وَسَقَانَا، وَجَعَلَنَا مُسْلِمِينَ"** [أخرجه الترمذي وأبو داود وابن ماجة . وضعفه الألباني في الكلم الطيب 152] .



سلطة السلاطين

المقادير :

{ أ } الصوص :

4 ملاعق مايونيز
ربع كأس حليب
رشة ملح
رشة سكر
ملعقة ليمون

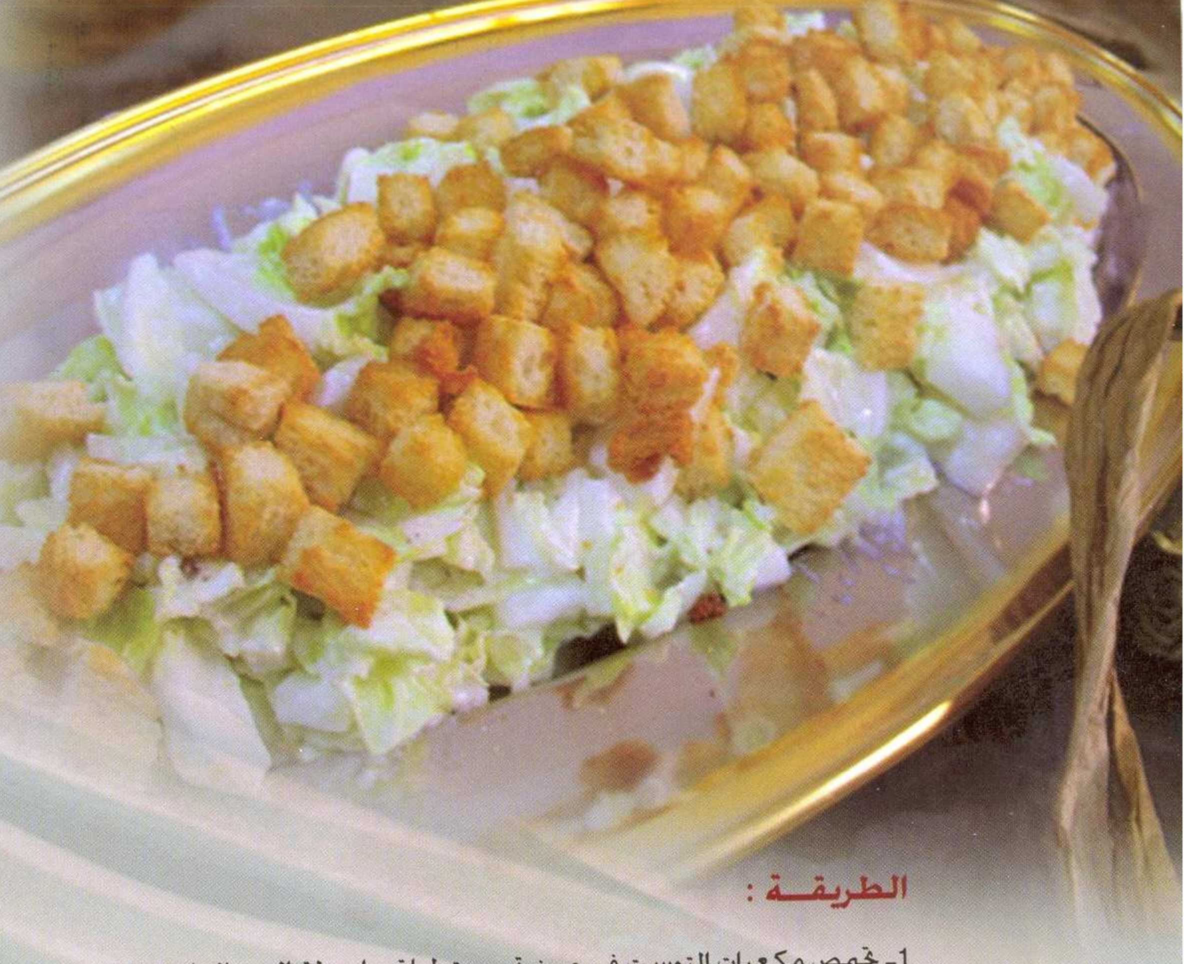
كأس ملفوف مقطع شرائح رفيعة
3 جزر مبشور
2 بيضة تسلق وتقطع مكعبات صغيرة
1 بطاطس تقطع مكعبات صغيرة وتسلق
تفاحة
ربع كأس زبيب .

الطريقة :

- نخلط مقادير { أ } سوياً .
- نقشر التفاحة ونقطعها مكعبات صغيرة ومباشرة نغمسها في الصوص { أ } حتى لا تسوَّد .
- نخلط جميع المقادير سوياً في زبدية كبيرة .. وتقدم.

وبالعافية....

سلطة السيزر
(قيصر)



المقادير :

(2) خس أمريكي يقطع شرائح عريضة (وممكن استعمال الخس العادي).

(½) كيس خبز توست، تزال الحواف ويقطع مكعبات صغيرة.

الصوص :

(3) علب زبادي + عصير ليمونة كبيرة + ملح + ملعقة كبيرة طحينة.

الطريقة :

1ـ تحمص مكعبات التوست في صينية مستطيلة بواسطة العين العلوية للفرن، بحيث: تحاولين بقدر المستطاع إبقاء باب الفُرن مفتوحاً وتحركين بملعقة خشبية بين الحينة والأخرى، ولن يطول الأمر، ستحتاج بإذن الله إلى (5 ـ 7) دقائق لتتحمص وتشقر.

2 ـ عند التقديم :

اخلطي شرائح الخس مع الصوص جيداً وضعيها في طبق التقديم، ثم ذري فوقها مكعبات الخبز المحمصة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1ـ يمكنك استخدام الخس العادي عوضاً عن الخس الأمريكي.

2 ـ كما يمكنك استخدام الخبز الصامولي عوضاً عن التوست.

3 ـ صوص آخر لسلطة السيزر (قيصر) :

4 ملاعق مايونيز
4 علب زبادي
فص ثوم صغير مهروس
رشة فلفل أسود - ملح - عصير ليمون .



سلطة الشاورما

المقادير :

في طبق التقديم نضع الطبقات كالآتي:

الطبقة الأولى: (½ 1) كأس بقدونس مفروم.

الطبقة الثانية: (3) بصل أبيض يقطع شرائح طولية رفيعة ويخلط بـ (2) ملعقة سماق.

الطبقة الثالثة: صحن دجاج فيلية (4 قطع صدور خالية من العظم) يقطع صغار ثم يخمر في (علبة زبادي + ملح + عصير ليمونة + فلفل أسود) مدة ساعة، ثم يحمس على النار وإذا بدأ ينشف ويرشف السوائل نضع (¼) أصبع زبدة ويحرك ثم توضع كطبقة على السلطة.

الطبقة الرابعة: (3) بطاطس تقطع أعواد صغيرة جداً، ثم تقلى في الزيت وتترك على ورق نشاف لرشف الزيت ثم توضع كطبقة رابعة.

الطبقة الخامسة: الصوص وهو كالآتي:

(علبة زبادي + ملعقة مايونير + ملعقة طحينة + فص ثوم مهروس + ملح + ملح ليمون) يُخلط ثم يوضع كطبقة خامسة.

الطبقة السادسة (الأخيرة): 2 خبز مفرود مقطع مربعات صغيرة ومقلي في الزيت.

ملحوظات الطبق :

يمكنك استخدام (أعواد البطاطس) الجاهزة عوضاً عن البطاطس المقلية في هذه السلطة.

سلطة الفصول الأربعة

المقادير :

حسب الرغبة تختاري ما يناسبك من الآتي:

- شرائح ملفوف أبيض رفيعة.
- ذرة.
- شرائح ملفوف بنفسجي رفيعة.
- شرائح مخلل خيار كالأعواد.
- شرائح جزر كالأعواد أو مبشور.
- فاصوليا حمراء.
- شرائح خيار كالأعواد.
- بليلة.
- جبن تشدر مبشور.

* حبة فلفل رومي كبيرة وسمينة نوعاً ما، ولو كانت حمراء أو صفراء لكان أفضل وذلك حتى تفتح من أعلاها ويسكب داخلها الصوص.

الصوص :

حسب ما تريدين، ولكن المقترح:

[عصير (2) ليمونة - خل - ملح - (3) ملعقة مايونيز - ½ علبة زبادي - ملعقة كاتشب أو ملعقة خردل].

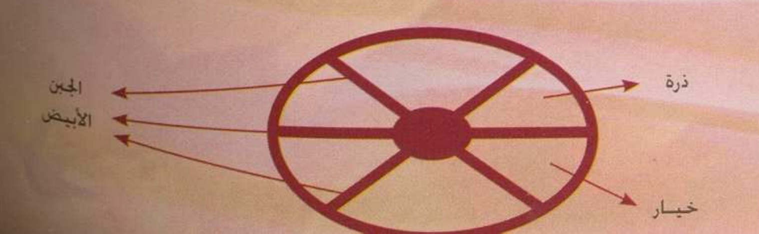
* فكرتها :

نحضر طبق إما سرويس، أو طبق مستدير أو صينية بايركس حسب رغبتك والمتوفر لديك، ثم يُوضع كل صنف من الخضار على حدة بجانب بعضها البعض، أما الوسط فنضع فيه حبة الفلفل الرومي والتي قطع جزء من أعلاها، وفرغت من الحبوب، وصب الصوص داخلها.

* ولا بد من تحري الإتقان في صف الأصناف.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان وضع حواجز من الجبن الأبيض المبشور بين أصناف الخضار كشكل تجميلي.





سلطة الطبقات

المقادير والطريقة :

في صينية بايركس نضع الآتي على هيئة طبقات :

ط 1 : (نصف حزمة بقدونس مورقة تقطع صغار) .

ط 2 : (علبة ذرة + 2 ملعقه مايونيز تخلط سوياً)

ط 3 : (5 خيار مقطع صغار)

ط 4 : (نصف علبة بليله + 2 ملعقه زبادي + نصف ملعقة طحينة + ليمون)

ط 5 : (8 حبات خس تقطع شرائح رفيعة)

ط 6 : (1 رغيف خبز يقطع مربعات ويقلى في الزيت)

ط 7 : (كأس جبن تشدر مبشور)

ثم بعد الانتهاء من صف الطبقات ، نحضر الصوص الآتي :

(عصير ليمونة ، خل ، ملح ، (2) ملعقة سماق ، ملعقة زيت زيتون)

وترش على السلطة رشاً دون تحريك مع مراعاة رشها عند التقديم...... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

يمكن استبدال بعض الطبقات بما تريدين أو حذف بعض الطبقات

من الطبقات المقترحة:

1 - جزر مبشور

2 - جرجير يقطع شرائح

3 - ملفوف أبيض أو بنفسجي شرائح

4 - مكرونة مسلوقة ومخلوطة مع قليل من المايونيز والليمون .

سلطة المارتيدلا المكسيكية

المقادير :

كأس مكرونة صغار مسلوقة

كأس مارتيدلا مقطعة شرائح رفيعة

1 فلفل رومي أحمر مقطع صغار

1 فلفل رومي أصفر مقطع صغار

1 فلفل رومي أخضر مقطع صغار

الصوص :

2 ملعقة مايونيز

2 ملعقة خل

ملح . فلفل أسود

2 ملعقة زيت زيتون .

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً ثم تتبل بالصوص وتسكب في طبق التقديم . وتجمل حسب الرغبة... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك الاستغناء عن المارتديلا الجاهزة بالمحضرة منزلياً كما سبق توضيحه في هذا الكتاب ص 117...

سلطة الفطر الأمريكية

المقاديـر :

(1) رأس خس أمريكي.

(1) باكيت مارتيدلا السمك (أو السلطعون) (الصورة 1).

(1½) كأس فطر طازج (الصورة 2) يغسل جيداً ويقطع حلقات رفيعة وينقع في قليل من عصير الليمون والخل.

الصوص :

عصير ليمونة - ملعقة خل - 2 ملعقة زيت زيتون - ملح - رشة فلفل أسود.

الطريقـة :

1 - يقطع الخس شرائح.

2 - تقطع المارتديلا كذلك شرائح رفيعة (الصورة 3).

3 - تخلط المقادير وتتبل بالصوص عند التقديم.. وبالعافية.

1



2

3



سلطة المكرونة الحلزونية

المقادير :

(¼) باكيت مكرونة حلزونية (¾ كأس).

(4) حبات خيار، ويقطع كالعيدان.

(4) حبات جزر، ويقطع شرائح كالعيدان (وممكن يبشر).

(2) فلفل رومي أخضر مقطع شرائح طولية.

(1) فلفل رومي أصفر مقطع شرائح طولية.

(1) فلفل رومي أحمر مقطع شرائح طولية.

(¾) كأس ملفوف مقطع شرائح رفيعة.

(¾) كأس ملفوف بنفسجي مقطع شرائح رفيعة.

(1) علبة تونة.

(1) علبة ذرة صفراء.

الصوص :

(عصير (1) ليمونة - (2) ملعقة خل - (2) ملعقة ما يونيز - ملح) تخلط سوياً.

الطريقة :

1 - قومي بسلق المكرونة في (ماء + ملح + قليل من الزيت) ثم صفيها وضعيها جانباً لتبرد.

2 - اخلطي الخضار (الخيار - الجزر - الملفوف - الفلفل) والتي قطعتيها مسبقاً كما هو موضح أعلاه.

3 - أضيفي التونة بعد أن تصفيها من الزيت، وكذلك الذرة بعد أن تصفيها من الماء.

4 - اخلطي المقادير سوياً مع إضافة المكرونة المسلوقة.

5 - أضيفي الصوص، قلِّبي بخفة وقدميها.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1- الصوص في السلطات عموماً لا يضاف لها إلا عند التقديم حتى لا تذبل مكونات السلطة.

2 - يمكن الاستغناء عن الملفوف البنفسجي، وكذلك عن اللونين الأحمر والأصفر من الفلفل الرومي، وتبقى السلطة ناجحة !

3 - هذه السلطة مناسبة لإعدادها في الولائم وذلك لسهولتها ولأنها تعطي كمية كبيرة.

4 - يمكنك استعمال الزبادي المنزوع الدسم كصوص للسلطة مع الملح والخل.. والتونة تكون بالماء لا بالزيت .. وذلك لتكون انسب للحمية الغذائية.

سلطة البيوقلز

المقاديـر :

(1) رأس خس يغسل ويقطع شرائح رفيعة.

(2) علبة فاصوليا حمراء.

(1) صحن دجاج فيلية (4 صدور) يقطع صغار ويسلق في (ماء + ملح).

(4) أكياس بيوقلز صغيرة (النكهة التي تفضلين) (الصورة 3).

(2) علبة صوص المتبل الفرنسي (أو التتبيلة الفرنسية) (الصورة 1).

(3) ملاعق من متبل الثوم (الصورة 2).

الطريقـة :

1 - في زبدية كبيرة نضع (الخس + الدجاج + الفاصوليا الحمراء) وتخلط سوياً ثم يضاف لها البيوقلز بعد تهشيمه باليد قليلاً مع ترك عدة حبات للتزيين.

2 - يصب الصوص (الفرنسي + متبل الثوم) فوق السلطة وتخلط جيداً ثم تُغرف في طبق التقديم وتزين بحبات البيوقلز المتبقية.. وبالعافية.

ملحوظات الطبـق :

1 - من الأفضل أن يقطع الدجاج وهو قريب من التجمد وذلك حتى يكون شكله على هيئة مكعبات مستقيمة.

2 - خلط مكونات السلطة (وبخاصة البيوقلز مع الصوص) يجب ألا يتم إلا قبل التقديم مباشرة كي لا يذبل البيوقلز كثيراً

1



2



3





المقادير :

(أ) :

علبة ذرة
علبة فاصوليا حمراء
كأس بليلة معلبة
كأس زيتون اخضر شرائح
2 طماط مقطع صغار مع إزالة اللب
8 حبات خس مقطع شرائح صغيرة
4 حبات خيار مقطعة صغار
كأس جبنة حلوم مقطعة مكعبات

(ب) :

1 خبز مفرود يقطع مربعات ويحمر في الزيت

الصوص :

2 ملعقة زيت زيتون
ليمونة معصورة
ملح - رشة كمون - رشة فلفل أسود

الطريقة :

- تخلط مقادير (أ) سويا ثم عند التقديم تتبل بالصوص
- تغرف في طبق التقديم و تجمل بالخبز المحمر... وبالعافية.

سلطة تاج كسرى

المقادير :

(أ) الدجاج :

(2) قطعة دجاج فيلية (نصف صحن) - (¼) أصبع زبدة.

تتبيلة الدجاج : (عصير (2) ليمونة، فص ثوم مهروس - ملح - رشة فلفل أسود).

(ب) : مقادير الصوص :

(½) علبة زبادي - ملعقة طحينة - خل - عصير ليمونة أو ملح ليمون، ملح).

(ج) : الخضار :

(1) خس أمريكي (ممكن استعمال الخس العادي).

(1) فلفل رومي.

(2) حبة بصل أخضر

(½) كأس بقدونس.

(د) الخبز :

(1) رغيف خبز مفرود

(¼) أصبع زبدة مذابة

(¼) كوب زعتر.

الطريقة :

1 - يقطع الدجاج قطع صغيرة جداً، ثم ينقع في التتبيلة ويترك مدة من (1- 2) ساعة في الثلاجة.

2 - تذوب الزبدة على النار ثم يحمس فيها الدجاج بعد أن يصفى من تتبيلته مع مراعاة أن تكون النار هادئة.. ويحرك بين فينة وأخرى حتى يستوي، ولن يأخذ وقتاً طويلاً، من (7 - 10) دقائق فقط.

3 - يقطع الخس شرائح عريضة، ويقطع الفلفل الرومي قطع صغيرة وكذلك البصل الأخضر والبقدونس وتخلط سوياً.

4 - نحضر الصوص بخلط مقاديره.

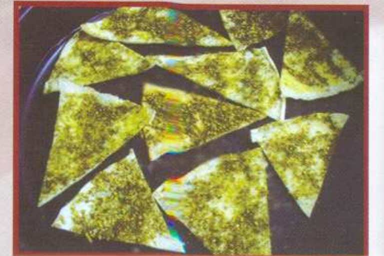
5 - نقوم بتحضير مثلثات الخبز **كالآتي :**

- نحضر خبزة مفرود وتقطع 8 مثلثات .
- ثم تفكك كل طبقة فيها عن الأخرى، فيتكون لدينا (16) مثلث .
- تدهن المثلثات بقليل من الزبدة المذابة (صورة 1) ثم ترش بالزعتر (الصورة 2، 3) ثم تحمص بالنار العلوية للفرن من الجهتين.

1



3



2



طريقة التقديم:

- إما في زبدية زجاج أو في طبق أو سرويس يصف الخبز المحمص دار ما دار كما في الصورة.
- تخلط الخضار بالصوص جيداً ويوضع في قلب الطبق.
- يذر فوقها الدجاج المحمص مسبقاً.. وبالعافية.



المقاديـــر :

حبة ملفوف صغيرة مفرومة فرماً ناعماً جداً .

3 حبات جزر كبيرة تبشر بشراً ناعماً .

5 ملاعق كبيره مايونيز .

ملعقة صغيرة سكر مطحون .

الطريقـــة :

تخلط المقادير سوياً وتوضع في الثلاجه لحين التقديم.... وبالعافية .

ملحوظات الطبـق : ______________

يمكنك إضافة علبة ذرة حسب رغبتك.... وبالعافية .



سلطة مها الصينية

المقادير :

(1) صحن دجاج فيلية يقطع شرائح طولية، ويتبل في (عصير ليمونة ـ ملعقتين خل ـ ملح ـ ملعقة صغيرة بهارات).

*** (أ) :**

(1 ½) كوب فاصوليا مقطعة طوال.

(1 ½) كوب جزر تقطع طولياً كالأعواد.

(1 ½) كوب بازلا مجمدة أو طازجة.

*** (ب) :**

(¼) حبة ملفوف تقطع شرائح رفيعة.

(2) علبة براعم الذرة تقطع كما في (الصورة 1).

(3) فلفل رومي مقطع شرائح طولية كالأعواد من الأفضل يكون ملون (أي واحد أخضر وواحد أصفر وواحد أحمر).

(2) فلفل أحمر حار يقطع حلقات صغيرة (حسب الرغبة).

*** (ج) :**

(¼) كأس صوص الصويا (معتدلة).

(1) كأس ماء.

(3) ملاعق كاتشب.

(½) كأس زيت زيتون.

(1) ملعقة كبيرة ملآنة نشا.

ملعقة زنجبيل مبشور.

1

الطريقـة :

1 ـ تسلق مقادير (أ) في (ماء + ملح + ملعقة صغيرة كمون + حبة ماجي).

2 ـ بعد أن يبقى الدجاج في تتبيلته قرابة (10 ـ 15) دقيقة، نقوم بحمسه في قليل من الزيت حتى يبيض لونه ثم تهدأ النار تحته ويترك على النار مدة (10) دقائق حتى ينضج.

3 ـ نضيف مقادير (أ) بعد سلقها وكذلك مقادير (ب) ونحركها قليلاً.

4 ـ نخلط مقادير (ج) في زبدية بواسطة الخفاقة اليدوية، ثم تضاف إلى ما سبق. وتترك قرابة (5) دقائق ثم نطفئ النار.

5 ـ تسكب في طبق التقديم ثم يرش بالسمسم المحمص ...ويقدم بارداً ... وبالعافية.

قوارب التبولة الحمراء

المقادير :

(2) حزمة بقدونس مورقة ومغسلة جيداً تقطع ناعمة.

(1) حزمة بصل أخضر تقطع ناعمة.

(1) كأس برغل.

مقادير الخلطة :

(أ) :

½ بيالة زيت زيتون.

(1) علبة صلصة طماطم.

ملح.

(½ 1) مكعب ماجي.

رشة آجي.

(½) ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون.

(ب) :

عصير (½ 1) ليمون

للتجميل : ملفوف أحمر تفكك أوراقه أو خس.



الطريقة :

1 - يغسل البرغل وينقع (5) دقائق فقط في ماء ثم يُصفى.

2 - تخلط الخلطة (أ) على النار حتى تتمازج ويذوب الماجي ثم ترفع عن النار ويضاف لها عصير الليمون ثم ينقع فيها البرغل ويترك مدة (½) ساعة في الثلاجة ليتشرب بالخلطة.

3 - يخلط البرغل مع البصل والبقدونس سوياً وتغرف في أوراق الملفوف البنفسجي أو الخس [حسب الرغبة] (كما في الصورة) مع ملاحظة أنها أثناء الخلط إذا احتاجت للمزيد من الليمون مع الملح يضاف إليها وذلك حسب رغبتك.... وبالعافية.



التبـــولة

المقادير :

(1) حزمة بقدونس متوسطة، تورق.

(½) حزمة بصل أخضر.

(½) حزمة كزبرة تورق.

(⅓) كأس نعناع مورق.

كأس برغل.

عصير (4) ليمونات.

ملح (4) ملاعق زيت زيتون.

للتزيين : أحد خيارات :

- (2) طماط يقطع صغار.
- (4) خيار يقطع حلقات رفيعة جداً.
- ليمون يقطع شرائح رفيعة.

الطريقـة :

1 - ينقع البرغل بعد غسله جيداً في عصير الليمون حتى يغمره تماماً، ويترك جانباً مدة ساعة.

2 - يقطع (البقدونس + الكزبرة) وتفرم فرماً ناعماً بواسطة السكين، ولكن مع مراعاة أن يكون التقطيع في اتجاه واحد فقط حتى لا ينزل الماء منهما.

3 - يقطع البصل حلقات رفيعة، وإن كانت البصلة كبيرة تقطع طولياً إلى عدة أجزاء ثم تقطع حلقات.

4 - يفرم النعناع كذلك فرماً ناعماً بالسكين.

5 - عند التقديم نخلط (البقدونس + الكزبرة + البصل الأخضر + النعناع + البرغل المنقوع) ثم تتبل بالملح وزيت الزيتون، وإن احتاجت للمزيد من الليمون نزيدها قليلاً.

6 - تسكب في أطباق التقديم، ويزين أطراف الطبق بشرائح الخيار أو الليمون ويذر فوق التبولة قليلاً من الطماط المقطع صغار.. وبالعافية.

الفتوش

المقادير :

(5) حبات خيار.

(4) حبات جزر مقشرة.

(10) حبات فجل أحمر.

(1) كأس من الرجلة المورقة.

(½) حزمة خس مقطعة شرائح صغيرة.

(1) كأس جرجير مقطع صغار.

(4) حبات بصل أخضر مقطعة حلقات رفيعة.

(3) رغيف خبز مفرود مقطع مربعات صغيرة ومقلية في الزيت وموضوعة على ورق نشاف.

الصوص :

(½ بيالة عصير ليمون - ملح - 2 ملعقة سماق - 2 ملعقة زيت زيتون).

الطريقة :

1 - يقطع الجزر والخيار والفجل إلى أنصاف دوائر، بمعنى تقطع الخيارة مثلاً إلى نصفين طوليين ،ثم يقطع كل نصف إلى شرائح رفيعة.

2 - تضاف بقية المقادير إلى ما سبق ماعدا الخبز، ثم تتبل بالصوص وتسكب في طبق التقديم مع رش كمية وفيرة من الخبز المحمص على وجه الطبق.. وبالعافية..

سلطة البقول (2)

المقادير :

(1) كأس فاصوليا خضراء، تقطع قطع طويلة نسبياً وتسلق في (ماء + ملح).

(1) علبة فاصوليا حمراء.

(1) علبة فاصوليا بيضاء.

(1) علبة ذرة.

(1) علبة بليلة (ويمكن الاستغناء عنها بالمعمولة منزلياً).

(1) فلفل رومي أخضر.

(1) فلفل رومي أصفر.

(1) فلفل رومي أحمر.

(½) كوب كزبرة + (½) كوب بقدونس.

الصوص :

(½) كأس خل. (1) ملعقة خردل. (1) ملعقة صغيرة سكر.

(2) ملعقة صغيرة كمون.

(1) ملعقة صغيرة فلفل أسود ملح (1) بصل يقطع صغار.

الطريقة :

1 - يقطع الفلفل الرومي شرائح طولية رفيعة.

2 - تفرم الكزبرة مع البقدونس فرماً ناعماً بالسكين.

3 - تخلط المقادير سوياً.

4 - تخلط مقادير الصوص في الخلاط، وتتبل بها السلطة قبل تقديمها مباشرة. وبالعافية.

سلطة الشواء

المقادير :

(5) حبات بصل أبيض كبيرة، تقطع حلقات رفيعة.

(½) حزمة بقدونس مورقة.

(½) كأس كزبرة مورقة.

ملح - عصير (2) ليمونة.

(1) ملعقة سماق (أو حسب الرغبة).

الطريقة :

1 - يفرك البصل بالملح و الليمون ويترك جانباً حتى يذبل.

2 - يفرم البقدونس مع الكزبرة فرماً ناعماً بالسكين، ويضاف إلى البصل ويحرك جميعاً، وتقدم مع الدجاج أو اللحم أو السمك المشوي.. وبالعافية..

سلطة التونة

المقادير :

(2) علبة تونة.

(1) كأس شرائح الزيتون.

(½) باكيت مكرونة صغيرة تسلق في (ملح + ماء + قليل من الزيت).

(1) علبة ذرة.

(1) علبة بليلة (ويمكن الاستغناء عنه بالبليلة المحضرة منزلياً).

(1) علبة فاصوليا حمراء.

(2) حبة طماط مقطعة صغار.

(6) شرائح خس مقطعة صغار.

(3) حبات جزر مقشرة ومبشورة.

(3) حبات خيار مقطعة صغار.

(2) ملعقة خل - عصير ليمونة - زيت زيتون - ملح.

الطريقة :

1 - تغسل التونة جيداً وتنقع في ملعقتين من الخل.

2 - تخلط بقية المقادير سوياً مع التونة، ثم تتبل بالليمون والملح وزيت الزيتون..

وبالعافية.

سلطة الجبن والذرة

المقادير :

(5) خيار مقطع صغار.

(½) حزمة جرجير تقطع شرائح صغيرة.

(4) حبات جزر مبشورة.

(1) علبة ذرة.

(1) علبة متوسطة جبن تشدر تبشر.

(1) كأس من البقدونس و الكزبرة المفرومة.

(1) رغيف خبز مفرود مقطع مربعات صغيرة ومقلي.

الصوص :

(ملح - ملعقتين خل - عصير ليمونة - ملعقة سماق).

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً عدا الخبز، ثم تتبل بالصوص، وتوضع في طبق التقديم، ثم يوضع فوقها طبقة من الخبز المحمص.. وبالعافية.

سلطة الخس والتونة

المقادير :

(1) حزمة خس .

(2) كأس زيتون أسود شرائح.

(1) علبة تونة مصفاة من الزيت.

الصوص :

[(¼) بيالة ليمون - ملعقة خل - ملعقتين زيت زيتون - ملعقة صغيرة كمون - ملح].

الطريقة :

1 - يقطع الخس مربعات متوسطة الحجم.

2 - يوضع الخس كطبقة في صينية أو طبق التقديم ويذر فوقه التونة حتى تشكل طبقة خفيفة.

3 - تنثرشرائح الزيتون فوق التونة، ثم يرش وجه السلطة بالصوص.. وبالعافية.

سلطة المكرونة الملونة

المقادير :

(½) باكيت مكرونة ملونة.

(1) علبة ذرة.

(1) علبة كبيرة سلاتونة (التونة بالخضار)

(3) ملاعق كزبرة مقطعة.

(1) فلفل رومي مقطع شرائح رفيعة كالأعواد.

(4) حبات جزر مبشور

(4) حبات خيار يقطع كالأعواد.

(1) علبة متوسطة جبن تشدر، تبشر.

الصوص :

(2) ملعقة مايونيز (½) بيالة خل. ملح.

الطريقة :

تخلط جميع المقادير سوياً ما عدا الجبن، ثم تتبل بالصوص، وتوضع في طبق التقديم، وتجمل بالجبن المبشور، وأوراق النعناع وحبات الزيتون.. وبالعافية.


المقبلات

اسطوانات الباذنجان بالجبنة

المقادير :

3 حبات باذنجان كبيرة

1 جبن كرافت (تشدر)

3 ملعقة زيت.

الطريقة :

- يقطع الباذنجان شرائح طولية ورفيعة.
- يمسح الباذنجان بالزيت بواسطة فرشاة ثم يشوى بواسطة العين العلوية في الفرن .
- تقطع الجبنة شرائح طوليه ثم تحشى كل شريحة باذنجان بشريحة جبنه وتلف على هيئة أسطوانة وتصف في صينية بايركس وتدخل الفرن . مدة (10) دقائق ثم تصف في ورق البليسه وتقدم ساخنة.... وبالعافية.



البيض المحشي (*)

المقادير :

(6) حبات بيض مسلوق.

(أ) :

(2) ملعقة مايونيز.

(1) علبة تونة.

(½) بيالة عصير ليمون - ملح - رشة فلفل أسود.

للتزيين :

حبات زيتون كاملة.

أوراق من الخس.

الطريقة :

1 - يقطع البيض نصفين طولياً ثم يفرغ من الصفار.

2 - يخلط الصفار بعد هرسه جيداً بمقادير (أ).

3 - يعبأ قلب البيضة بملعقة ملآنة من الخليط.

4 - يزين بواسطة حبات الزيتون، ثم يرص فوق ورق الخس في طبق.. ويقدم .. وبالعافية.

(*) مناسب للتقديم مع النواشف (الزبادي والزيتون والجبن.. الخ).

طريقة عمل الحمص منزلياً

المقاديـــــــر :

(2) كوب حمص (حب) مغسول جيداً.

(2) ملعقة ملح.

(¾) كأس عصير ليمون.

(½) ملعقة بيكربونات الصودا.

(½) كوب طحينة.

(4) فصوص ثوم مهروس.

(¼) كوب زيت زيتون.

للتجميل : ملعقة فلفل أحمر مطحون - بقدونس مفروم - زيت زيتون.

الطريقة :

1 - ينقع الحمص في (الماء + البيكربونات) من (4 ساعات إلى ليلة كاملة). ويكون الماء غزير بحيث يغطي الحمص ويزيد.

2 - يصب الحمص بمائه في قدر ثم يطبخ على النار مدة من (2 - 3) ساعات بحيث تكون النار هادئة ويترك حتى ينضج ويصبح من السهل فركه بالأصبع.

3 - يرفع عن النار ويترك ليبرد جانباً، ثم يخلط مع باقي المقادير ما عدا البقدونس في الطاحونة الكهربائية (ست البيت).

4 - يسكب في طبق التقديم بعد أن يبرد تماماً، ويجمل بالبقدونس، والفلفل الأحمر (بواسطة الشوكة) ويرش بزيت الزيتون.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

- ستكون لديك كمية كبيرة من الحمص، فإن شئت إما أن تضعيه بعد إعداده - وقبل تجميله - تضعيه في علبة بلاستيكية في الثلاجة للاستعمال في غضون أيام.

- أو من الممكن تقسيم الحمص المسلوق - قبل طحنه وخلطه - في أكياس بلاستيكية ووضعها في الفريزر حتى تبقى مدة طويلة وعند الحاجة تخرج من الفريزر بمدة كافية.

- أو توضع في المايكرويف لفك التجمد ثم تخلط مع باقي المقادير الموضحة أعلاه مع مراعاة تقليل النسب.. وبالعافية.



بابا غنوج

المقادير :

8 حبات باذنجان

نصف كوب بقدونس مفروم يدوياً

2 فص ثوم مهروس

نصف كوب طماط مقطع صغار جداً

ثلث بياله زيت زيتون

ملعقة فلفل أخضر حار مفروم

ربع بياله ليمون

ملعقة سماق

ملح . فلفل أسود .

للتزيين :

1 - شرائح باذنجان رفيعة جداً تقلى في زيت غزير حتى تصبح مقرمشه .

2 - خبز مقطع مربعات صغيره ومقلية في الزيت .

الطريقة :

- يشوى الباذنجان كما هو موضح في طريقة المتبل (1) ص 239 .
- يقشر ثم مباشرة يخلط مع الليمون في زبدية حتى لا يسود.
- يهرس الباذنجان المخلوط مع الليمون بواسطة الشوكه . ثم يخلط مع المقادير السابقة
- يسكب في طبق التقديم وتجمل بما هو موضح للتزيين . وبالعافية .....

تحضير المايونيز منزلياً
(صلصة الثوم)

المقاديـــر :

{أ}

بيضة كاملة
رشة ملح
فص ثوم
2 ملعقة خل

¾ كأس زيت دوار الشمس

الطريقـــة :

- تخلط مقادير { أ } في الخلاط جيدا ثم - من دون ان نطفئ الخلاط ـ نصب عليه الزيت , وسنلاحظ أن المزيج سيغلظ ويصبح ذو قوام كريمي
- يقدم مع البروستد والمقليات والشاورما.

وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

يمكنك عمله بدون الثوم وكذلك باستخدام زيت الزيتون بدل زيت دوار الشمس و عصير الليمون بدل الخل.
وبالعافية...



قوارب الباذنجان الحارة

المقادير :

(12) حبة باذنجان متوسطة.

الحشوة :

(½) رأس ثوم.
عصير (2) ليمونة.
ربع بيالة خل.
ملح.
قرون فلفل أحمر حار [حسب الرغبة، والمقترح من (3 ـ 5) مع إزالة البذور].

الطريقة :

1 ـ يقلم الباذنجان بمعنى يقشر بحيث يكون مقلما *
2 ـ يقطع الباذنجان أنصاف طولية.
3 ـ يقلى في زيت غزير حتى يحمر لونه.
4 ـ يوضع على ورق نشاف حتى يمتص الزيت تماماً.
5 ـ نطحن في الطاحونة اليدوية الحمراء: (الثوم + الفلفل الأحمر) ثم يخلط بعصير الليمون والملح و الخل.
6 ـ نفتح القطعة من وجهها المقطوع بواسطة الملعقة أو طرف الإصبع حتى تكون كالقارب، وتحشى بالخلطة السابقة، وتصف في صينية بايركس، ثم نصب باقي الخليط فوقه، ثم يوضع في الثلاجة ليبرد.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بإمكانك وضع (الثوم + الفلفل) بعد تقطيعه صغار مع الليمون في خلاط الطماطم (الكأس) عوضاً عن طحنه بالآلة اليدوية خاصة إذا كنت في عجلة من أمرك .

* (كما في طريقة مقلوبة الباذنجان يرجع لها ص 39 في الاطباق الساخنة).

شطة هندية بالمانجو

المقادير :

1 كأس فلفل احمر حار يقطع حلقات مع إزالة البذور

½ كأس زيت الزيتون

{1½} كأس فاصوليا مقطعة شرائح رفيعة جداً

1 كأس فطر شرائح

1كأس زيتون أخضر شرائح

½ كيس مانجو مجمدة نقطعها مكعبات صغيرة

2 فص ثوم مهروس

ملح ـ ¾ بيالة خل

الطريقة :

1 ـ يحمس الفلفل الحار في زيت الزيتون مدة ¼ ساعة على نار هادئة .

2 ـ يوضع عليه الفاصوليا الناعمة ويتركان مدة ¼ ساعة مع التحريك بين فترة وأخرى .

3 ـ يضاف الفطر ثم الزيتون ثم الثوم والملح والخل.... وفي الآخر نضيف المانجو ونطفئ النار.

وبالعافية...



متبل الباذنجان

المقادير :

(6) حبات باذنجان متوسطة.

(أ) :

(½) علبة زبادي.

(2) ملعقة طحينة.

ملح - ملعقتين زيت زيتون - ملعقتين عصير ليمون.

الطريقة :

1 - يقطع الباذنجان أنصاف بحيث نتأكد من خلوه من البذور التي تكسبه مرارة في الطعم . ثم يوضع في صينية بحيث يكون جهة القطع إلى أسفل.

2 - يشوى بواسطة العين العلوية للفرن (الشواية)، ويستغرق قرابة (15) دقيقة.

3 - إذا نضج الباذنجان يخرج من الفرن ويترك ليبرد، ثم يقشر باليد.

4 - يقطع إلى قطع صغيرة وتطحن بالطاحونة اليدوية أو الكهربائية (ست البيت) ويخلط بالخلطة (أ).

5 - يترك ليبرد في الثلاجة، ويقدم مزيناً بأوراق النعناع وحبات الزيتون، مع صب قليل من زيت الزيتون أعلى الطبق - حسب الرغبة...

وبالعافية.

ورق العنب

المقادير :

2 زجاجة ورق عنب

2 حبة بطاطس تقشر وتقطع حلقات عريضة

الحشوة :

4 كأسات رز مصري

2 كأس بصل مقطع صغار

1 ملعقة بهارات

1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر + ذرة ملح

4 بيالات ماء يذاب فيها 2 مكعب ماجي

2 بيالة زيت زيتون

بقدونس + كزبرة مقطعة صغار.

ولو أُضيف نعناع وشبت لكان أفضل.

(والمقدار حسب رغبتك)

الطريقـة :

- يغسل الرز وينقع في ماء حار
- يحمس البصل وزيت الزيتون وتوضع البهارات ثم الفلفل الأحمر والملح ثم يوضع مرق الماجي.
- نصفي الرز ونضعه على ما سبق مع التقليب ويترك على نار هادئة مدة 5 دقائق حتى يشرب ماءه ثم يرفع عن النار حتى يبرد
- يضاف البقدونس والكزبرة ثم نبدا الحشو
- نحضر قدر او صينية مستديرة ويرص في قاعها طبقة واحدة فقط من البطاطس المقطع حلقات ثم تصف فوقها أصابع ورق العنب الملفوفة على هيئة طبقات حتى ينتهي المقدار.

السـقو :

المقاديـر : 2 كأس ماء يذاب بها مكعبين ماجي

نصف كأس عصير ليمون

ملعقة صغيره ملح ناعم

وفي الآخر: كأس زيت زيتون

طريقة السقو :

- تغلى مقادير السقو عدا زيت الزيتون ثم يصب نصف السقو على ورق العنب ثم يوضع على نار هادئة مدة ساعة مع العلم انه يغطى بصحن بايركس مستدير ويضغط بواسطة وضع ثقل فوقه كالنجر مثلاً أو بإمكانك ملء زجاجة ورق العنب الفارغة بالماء ثم وضعها كثقل لرص ورق العنب أثناء طهيه.
- ثم بعد مرور الساعة يصب باقي السقو عليه. وبعد مرور ساعة ونصف أخرى نضيف زيت الزيتون أي قبل اكتمال النضج بربع ساعة فقط..... بمعنى ان ورق العنب يبقى على النار الهادئة جداً ما يقارب من (2,5 ـ 3) ساعات.
- بعد إطفا النار لا يفتح الغطاء وإنما يترك ليبرد ثم يدخل الثلاجة ليبرد تماماً ثم بعد ذلك يفتح غطاءه ...كل ذلك من أجل ألا يسود لونه ثم يصف في طبق التقديم ..... وبالعافية.

ملحوظات الطبـق :

بامكانك لف ورق العنب وصفه في الصينية او القدر ثم ادخاله الفريزر (دون طبخ) وعند الحاجة اخرجيه من الفرن... واكملي عملية طهوه.

حشوات أخرى لورق العنب

** الأولى :

مقادير الحشوة والخلطة :

واحد ونصف كأس طماطم

واحد ونصف كأس بصل

واحد ونصف كأس (بقدونس + شبت + كزبرة) مقطعة

واحد ونصف كأس رز مصري

قليل من النعناع مقطع .

وفي الخلاط :

كأس ليمون

نصف كأس زيت زيتون

فص ثوم

مكعب ماجي

ملعقة صغيرة بهارات

ملح

الطريقة :

- يصب [ب] بعد خلطه في الخلاط على المقدار [أ] و يترك قليلا من (10ـ 15) دقيقه ثم تصفى في مصفى سلك مع الاحتفاظ بالماء النازل لإستعماله في طبخ ورق العنب.
- يلف ورق العنب باستعمال هذه الحشوة ويصف كما سبق توضيحه في الطريقة السابقة. مع ملاحظة ان السقو سيكون من الماء النازل من الحشوة بعد زيادته بالمزيد من الماء... وبالعافية.

** الثانية :

المقادير :

في الخلاط :

بصله مقطعة

2 فص ثوم

فلفل رومي كبير مقطع

ملء اليد (كزبره + شبت + بقدونس)

ملح

2 مكعب ماجي

ربع كأس زيت زيتون

½ كأس عصير ليمون

4 حبات طماطم متوسطة

علبة زبادي كبيرة .

بقية المقادير :

2 كأس رز مصري

3 حبات جزر تقطع شرائح عريضة

2 بطاطس تقطع شرائح عريضة

ربع كأس زيت زيتون

½ كأس عصير ليمون

2 مكعب ماجي

ماء(تقريبا كأس ونصف) .

الطريقة :

- يغسل الرز جيداً ثم يصب عليه مقادير الخلاط (بعد خلطها) ثم يوضع في قدر على النار الهادئة حتى يرشف ماءه ثم يترك حتى يبرد وبهذا تكون الحشوة جاهزة.
- يصف في قاع القدر (البطاطس ـ الجزر) ثم صفي فوقه ورق العنب (بعد حشوها ولفها) ثم ضعي في الخلاط بقية المقادير وصبيها على الورق المحشو وضعي القدر على النار حتى يغلي مدة (10) دقائق ثم هدئي النار جداً. واحسبي ساعتين الى 3 ساعات مع التنبه الى ضغطه وتغطيته كما سبق توضيحه في الطريقة الاولى... وبالعافية.

متبل الباذنجان المدخن



المقاديـــــر :

(8) حبات باذنجان.

(أ) :

(½) علبة قشطة طازجة.

(1) علبة زبادي

زيت زيتون حسب الرغبة.

(1) فص ثوم مهروس.

عصير (2) ليمونة.

(2) ملعقة طحينة

للتجميل :

فلفل أحمر مطحون أو سماق - زيت زيتون - بعض حبات من زيتون.

الطريقــة :

1 - يقشر الباذنجان تماماً، ثم يقطع حلقات عريضة.

2 - تقلى حلقات الباذنجان في زيت غزير حتى تلين فقط دون أن تتحمر، بل تنتشل من الزيت وهي لا تزال بيضاء، ثم توضع على ورق نشاف لرشف الزيت.

3 - نقوم بتدخين الباذنجان وذلك كالآتي: نحضر إناء له غطاء، ونضع الباذنجان بداخله، ثم نحضر قطعة من القصدير، وتشكل بشكل كوب صغير، ثم نصب بداخلها قليل من الزيت، ونضعها على الباذنجان، ثم بسرعة نضع قطعة جمرة ملتهبة، ونغلق الغطاء، وذلك حتى يتشبع الباذنجان بطعم الشواء.

4 - في الطاحونة الكهربائية (ست البيت) نضيف الباذنجان بالإضافة إلى جميع مقادير (أ)، وتطحن سوياً حتى تتجانس تماماً.

5 - يسكب المتبل في طبق التقديم، ويزين بالفلفل الأحمر الحار، أو السماق وحبات الزيتون وأوراق النعناع، ويسكب عليه قليل من زيت الزيتون حسب الرغبة.. وبالعافية.



الآجـــار

المقاديـــر:

(2) كأس جزر يقطع مكعبات.
(2) كأس بطاطس يقطع مكعبات ويُقلى.
(2) كأس باذنجان يقطع مكعبات ويقلى.
(2) كأس فاصوليا تقطع.
(1) زهرة تسلق نصف سلق في (ماء + ملح + كمون) وتفكك صغار.
(2) كأس ملفوف يقطع شرائح.
(1) علبة مخلل منقا ماركة الجمل يقطع مكعبات (الصورة 1).
(4) حبات مخلل ليمون يقطع مكعبات. (الصورة 2).
(2) كأس فلفل رومي يقطع مكعبات.
(1) فنجال زيت زيتون.

(أ):

½ فنجال فلفل أسود حب.
(1) ملعقة حبة سوداء.
(½) ملعقة كزبرة ناشفة حب.
(½) ملعقة خردل حب.
(3) فصوص ثوم مهروسة.
(1) مكعب ماجي ـ قليل من الملح.

الطريقـــة:

- يوضع الزيت على النار ويضاف له (الفاصوليا + الجزر) و يقلقل على نار هادئة في الزيت إلى أن يذبل تماماً. ثم يضاف الفلفل الرومي والزهرة ثم مقادير (أ) وتحرك سوياً على النار حتى تظهر رائحتها وتتمازج.
- نطفئ النار ونضيف باقي المقادير وتحرك سوياً. ثم تترك لتبرد ثم تعبأ في برطمانات زجاجية وتوضع في الثلاجة وتبقى صالحة إلى ما يقارب الشهر.. بالعافية.

1

2

خلطة الشيبس

المقادير :

(1) علبة زبادي
(2) ملعقة زعتر
(1) ملعقة مايونيز
نصف عصير ليمونه
رشه فلفل أحمر مطحون - ملح - خل حسب الرغبة
رشد فلفل أسود

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً وتقدم جنبا إلى جنب كتغميسة مع الشيبس كتسالي مثلاً... أو ليز وبالعافية .

طريقة عمل المخلل (1)

المقادير :

(أ) :

(1) كأس خل أبيض.
(¼) كأس ملح خشن.
(2) كأس ماء.

(ب) :

ثوم (لكل زجاجة متوسطة تقريباً (3) فصوص).
ليمون يقطع قطعاً صغيرة بقشره (حسب الرغبة)
فلفل أخضر حار (حسب الرغبة)
الخضار حسب الرغبة (خيار - زهرة - جزر - لفت - ملفوف..)
زيت زيتون.

الطريقة :

نضع (أ) في زبدية وتخلط جيداً حتى يذوب الملح ثم تصب على الخضار في برطمانات خاصة محكمة وتغطى بطبقة رقيقة جدا من زيت الزيتون وتغلق وتترك عدة أيام حتى يكون جاهزاً للاستعمال أي قرابة (5) أيام.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - الخضار تغسل جيداً وتقطع قطعاً كبيرة . أما الجزر فالأفضل تقطيعه حلقات والزهرة تقطع إلى زهرات صغيرة.

2 - الخضار اللينة كالخيار مثلاً لا تستهلك وقتاً طويلاً فتأخذ قرابة (3) أيام. أما الخضار القاسية كالجزر واللفت فتستهلك وقتاً أطول (من أسبوع وأكثر).

3 - لإعطاء مخلل اللفت لوناً وردياً غامقاً يقطع معه قليل من البنجر لإكسابه اللون المرغوب.

4 - بإمكانك غلي مقادير (أ) حتى يذوب الملح ويتعقم ثم يُصب على الخضار في البرطمانات الزجاجية.

5 - يجب التنبه إلى ملء الزجاجات تماماً بالماء وعدم ترك فراغات لدخول الهواء ولو تم وضع كيس بلاستيكي على الفوهة ثم أحكم الغطاء لكان أفضل.

مخلل الطائف الفوري

المقادير :

[أ] :

ملعقة كبيرة زيت زيتون.
فص ثوم (حسب الرغبة).
ملح (حسب الرغبة).
عصير ليمونة واحدة.
(½) فنجال خل.

(4) خيارات مقطعة شرائح طولية كالأصابع.

الطريقة :

تخلط مقادير (أ) في الخلاط . ثم توضع مع الخيار في قدر على نار متوسطة وتحرك حتى يشرب الخيار الماء ويتغير لونه.

ملحوظات الطبق :

هذا المخلل مفيد في حالة عدم وجود المخلل العادي. وذلك لاستعماله في الشاورما والساندويتشات السريعة.


المشروبات


العصيرات



عصير الرمان

المقادير :

(2) رمانة مفصفصة.

(1) رمانة مفصفصة وتكون حمراء للزينة.

ماء - سكر - رشة ماء ورد (حسب الرغبة).

الطريقة :

1 - يخلط الرمان والماء والسكر في الخلاط مع إضافة ماء الورد (حسب الرغبة) ثم يصفى بعد ذلك بمشخل (مصفى).

2 - نضع حبات الرمان العدلة في قاع الكأس ثم يصب عليه عصير الرمان ويقدم بارداً.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان في موسم الرمان تفصيص كمية كبيرة منه مع ارتداء القفازات البلاستيكية، ثم يحفظ كل مقدار (قرابة الكأس أو كأس ونصف) في أكياس نايلون وتجمع في علبة وتوضع في الفريزر لحين الحاجة.

عصير الليمون والنعناع

المقادير :

عصير 3 ليمونات

4 ملاعق كبير تانج الليمون (اختياري)

ثلث كوب نعناع مورق

سكر

ماء بارد + ثلج حسب الرغبة

الطريقة :

نخلط المقادير في الخلاط وتصب حالاً في كأسات .... وبالعافية .



العصير الأصفهاني

المقادير :

- عصير مانجو (منقا) جاهز أو يحضر منزلياً.(*)
- زبادي (ملعقة لكل كأس من عصير المنقا).
- حليب بودرة (ملعقة لكل كأس من عصير المنجا).

الطريقة:

تخلط المقادير في الخلاط مع قليل من الثلج.

طريقة التقديم:

نحضر كأسات طويلة أو ذات عنق. ويصب في قاع كل كأس ملعقة من الفيمتو المركز. ثم يصب عليها العصير لإعطاء الشكل المتماوج.

(*) تحضير عصير المنقا منزلياً: وذلك إما طازجاً أو بشرائح المانجو المجمدة. تخلط في الخلاط مع ماء وسكر حتى تعطي قوام عصير المانجو المعروف.



عصير الفواكه العائمة

المقادير :

1 قارورة كبيرة عصير التفاح (سيدر)

1 قارورة سفن أب صغيرة

{ أ } :

1 ليمونة	1 تفاحة
1 برتقالة	

1 كأس عنب أسود كامل

ورقات من النعناع

الطريقة :

- يصب السيدر والسفن سوياً في جيك (وعاء العصير).
- تقطع الفاكهة في { أ } بقشرها بحيث تقطع التفاحة - مثلا - إلى 4 أرباع ثم يقطع كل ربع الى شرائح رفيعة ومباشرة توضع في العصير كما يوضع العنب.
- تترك قرابة ½ ساعة ليتمازج الطعم ثم يصب العصير في كأسات التقديم وبواسطة الملقاط اخرجي الفواكه المترسبة في القاع ووزعيها بالتساوي على الكأسات ثم ضعي في كل كأس ورقتي نعناع .. وبالعافية..



العصير الموف
(فراولة بالآيسكريم)

المقادير :

- عصير فراولة (إما محضرة منزلياً بالفراولة المجمدة أو جاهزًا).
- آيسكريم فانيليا.

والمقدار : ملعقة آيسكريم لكل كأس فراولة.

الطريقة :

يخلط عصير الفراولة مع الآيسكريم في الخلاط ويقدم بارداً.

العصير البنفسجي

المقاديـر :

[أ] {ملئ قبضة اليد غجر (من 2 ـ 3 ملاعق).
(1) كأس ماء مغلي.}

[ب] {علبة عصير أناناس قطع + عصيرها}.

سكر حسب الرغبة + ثلج مجروش حسب الرغبة.

الطريقـة :

تخمر مقادير (أ) سوياً وتترك حتى تبرد، ثم تصب في الخلاط مع (ب) وتخلط سوياً ويضاف السكر حسب الرغبة، ويقدم بارداً.

ملحوظات الطبق :

يمكنك إضافة (2) ملعقة حليب أو (2) ملعقة آيسكريم فانيليا لتفتيح اللون قليلاً.

عصير الموز والحليب

المقادير :

2 كأس حليب سائل بارد

3 حبات موز مقطع شرائح ومغمسة في قليل من الليمون (حتى لا تسوّد)

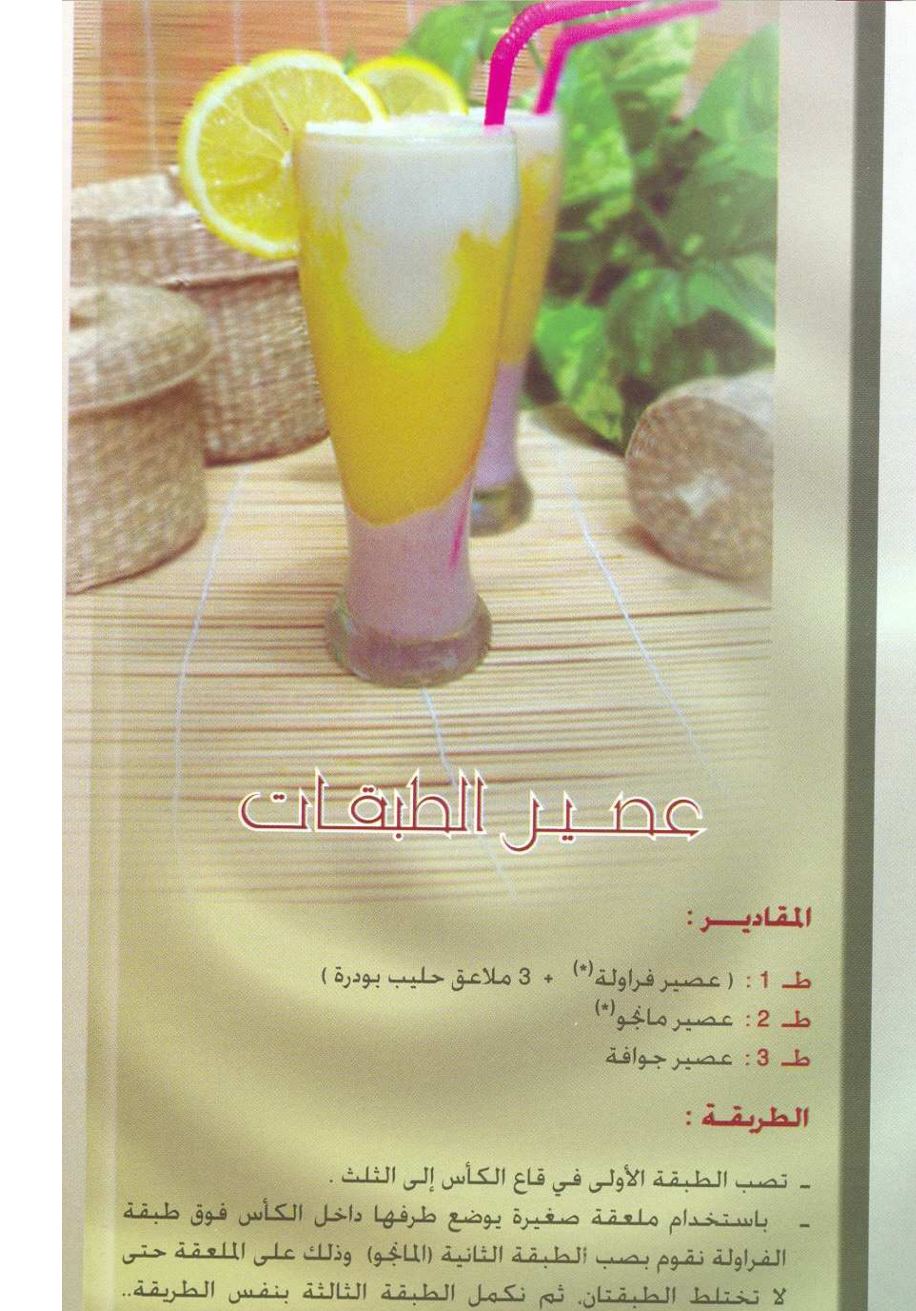
½ علبة قشطة - فانيليا - سكر

الطريقة :

تخلط جميع المقادير في الخلاط وتقدم باردة ..... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

بإمكانك عند زيادة كمية الموز - لديك - عن الحاجة أن تجمديه بقشره كاملا في الفريزر. ثم عند حاجتك له اخرجي العدد المطلوب منه وانقعيه مدة (10) دقائق في ماء ساخن ثم قشريه واستخدميه في العصير .. وهنا ستعوضك برودته عن استخدام الثلج ! .... وبالعافية .



عصير الطبقات

المقادير :

ط 1 : (عصير فراولة(*) + 3 ملاعق حليب بودرة)

ط 2 : عصير مانجو(*)

ط 3 : عصير جوافة

الطريقة :

- تصب الطبقة الأولى في قاع الكأس إلى الثلث .
- باستخدام ملعقة صغيرة يوضع طرفها داخل الكأس فوق طبقة الفراولة نقوم بصب الطبقة الثانية (المانجو) وذلك على الملعقة حتى لا تختلط الطبقتان. ثم نكمل الطبقة الثالثة بنفس الطريقة.. وبالعافية..

(*) يمكنك استخدام العصير الجاهز (الجوالين) أو تحضيره منزلياً بالفواكه المجمدة بأن تخلط في الخلاط مع السكر والماء..



عصير الكيوي

المقادير :

(5) حبات كيوي.

ماء + سكر + ثلج.

الطريقة :

1 ـ تقطع حبة الكيوي إلى نصفين ثم يزال اللب منها (الذي به البذور السوداء فقط) بواسطة الملعقة، ويجمع في طبق جانباً.

2 ـ بواسطة الملعقة كذلك يُحك الباقي من الكيوي، ثم يوضع في الخلاط مع الماء والسكر.. ويخلط سوياً.

3 ـ يهرس اللب ـ الذي وضعناه جانباً ـ بواسطة الشوكة جيداً ثم يضاف للعصير ويخلط بالملعقة، ثم يوزع على كاسات العصير.. ويقدم بارداً.



عصير الجوافة

المقادير :

(5 - 6) حبات جوافة طازجة

(4) ملاعق حليب

ملء كأس الخلاط ماء + ثلج

سكر حسب الرغبة

الطريقة :

1 ـ تغسل الجوافة جيدا ثم تقطع نصفين ويزال اللب (الحبوب) بواسطة حكها بملعقة صغيرة (بمعنى ان يجوف قلب الجوافة).

2 ـ توضع قطع الجوافة مع باقي المقادير في الخلاط وتخلط جيدا وتصب في كأسات التقديم . ولإعطاء الشكل المتماوج يمكنك استخدام الفيمتو كما في العصير الاصفهاني.

ملحوظات الطبق :

1 ـ الامكان استخدام الجوافة المجمدة الجاهزة لتحضير هذا العصير .

2 ـ بالامكان كذلك في موسم الجوافة ان تغسل كمية كبيرة منها ثم تقطع انصاف ويزال عنها البذور ثم توزع في أكياس بلاستيكية (حسب احتياجك الشخصي) وتحفظ في الفريزر مدة طويلة لحين الحاجة.. وبالعافية.



عصير بينا كلودا

المقادير :

(¾) كوب حليب.
(1) علبة زبادي.
(½) ملعقة فانيليا صغيرة.
(2) ملعقة بودرة جوز الهند أو (½) كأس حليب جو ز الهند السائل.
علبة أناناس + عصيرها.
(½ 1) كوب ثلج مكسر.
قليل من الماء (حسب تقديرك الشخصي).
(1) فنجال سكر

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً بخلاط العصير، ويمكن لإعطاء الشكل صب ملعقة فيمتو قاع كأس العصير لإعطاء الشكل المتماوج كما في العصير الأصفهاني.

ملحوظات الطبق :

يمكنك استبدال علبة الزبادي بـ (½) علبة جبنة فلادلفيا (مقاس 200 مل).

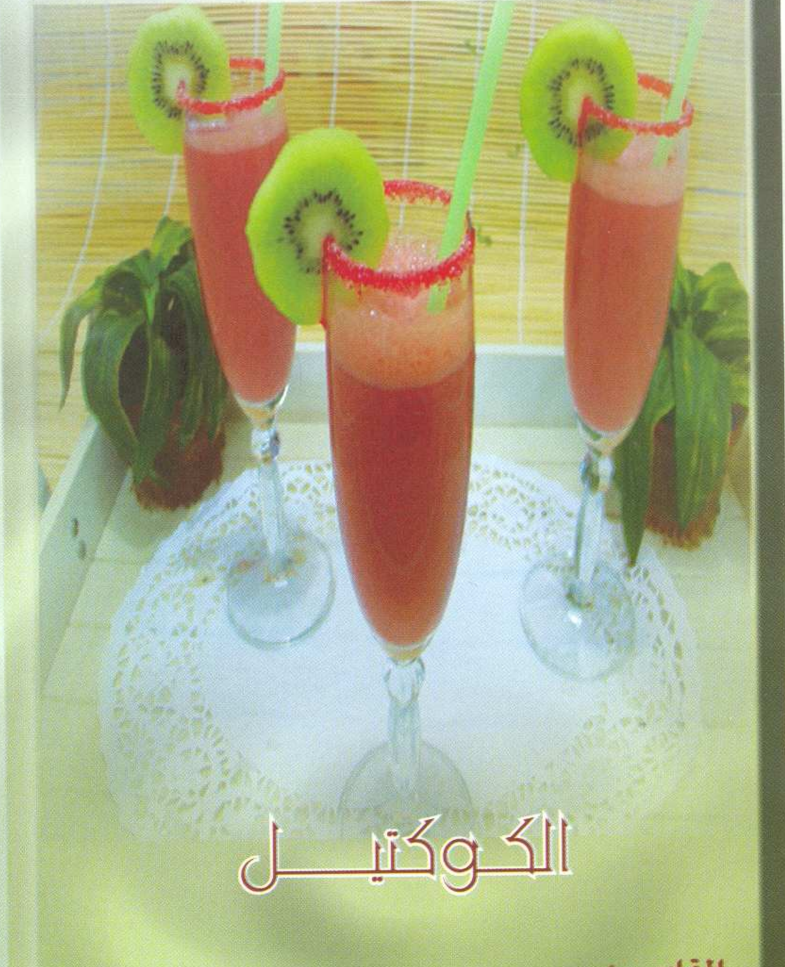
عصير الجزر والبرتقال

المقادير :

12 حبة جزر مقشرة
6 حبات برتقال مقشرة ومقطعة أرباع
عسل للتحلية

الطريقة :

بواسطة عصارة الجزر نعصر الجزر مع البرتقال بالتناوب ثم يزاد قليلاً من الماء البارد و يحلى بالعسل .... وبالعافية.



الكوكتيل

المقادير :

2 تفاحة مقشرة ومقطعه صغار
3 برتقالة معصورة
2 موزة مقطعة
كأس حليب سائل
سكر
لون الفراولة (رأس الملعقة)
ماء + ثلج (حسب الرغبة)

الطريقة :

تخلط جميعاً في الخلاط ويقدم بارداً... وبالعافية .

عصير المانجو بالآيسكريم والفواكه

المقادير :

- عصير مانجو بارد.
- آيسكريم فانيليا.
- فواكه مشكلة (معلبة مثل ليبيز).
- فيمتو مركز.

الطريقة:

في أكواب زجاجية طويلة نضع في قاع كل كأس ملعقة آيسكريم. ثم (من ملعقة إلى ملعقتين) فواكه مشكلة ثم ملعقة شاي فيمتو (أو نصف الغطاء من الفيمتو) ثم نصب العصير ونحركه حركة خفيفة حتى يعطي الشكل الرخامي.... وبالعافية.

عصير (4x4)

المقادير :

4 ملاعق تانج مانجو
4 ملاعق تانج برتقال
ظرف دريم ويب
3 كأس ماء بارد جداً

للتزيين : ربع ملعقة فيمتو لكل كأس.

الطريقة :

- نضع المقادير في الخلاط مدة (5) دقائق حتى تتكون للعصير رغوه تؤخذ بعد ذلك بالملعقة و توضع جانباً.
- يصب العصير في كأسات ونضيف على كل كأس ملعقة من الرغوة ثم نصب على كل كأس ربع ملعقة فيمتو مركز وبعد (5) دقائق من صبها سوف تعطي (3) طبقات في الكأس.... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

- الأفضل أن يجهز قبل التقديم بنصف ساعة .
- اقتراح : يفضل إضافة كوب حليب سائل بارد + علبة قشطة مع الخليط .

عصير الاناناس والشمام

المقادير :

(علبة اناناس (حلقات + عصيرها)

حبة شمام أصفر تقشر وتقطع صغار .

سكر - ماء - ثلج - حليب سائل { (من ½ الى 1) علبة }

الطريقه :

يخلط الجميع في الخلاط ويقدم..... و بالعافية.

عصير الاناناس

المقادير :

(عصير الاناناس الربيع كبير (قريبه من التثليج)

½ ظرف دريم ويب

½ كأس حليب سائل

الطريقة :

يخلط الجميع في الخلاط ثم تقدم مباشره . وبالعافية .....

عصير الحليب بالتوت

المقادير :

3 فناجيل حليب بودرة
2 فنجال سكر
2 ملعقة فيمتو (مركز)
2 كأس ثلج مجروش
2 كأس ماء بارد
رشة فانيليا

الطريقة:

تخلط جميع المقادير في الخلاط ثم تسكب في كاسات التقديم وتجمل حسب الرغبة.... وبالعافية.


المثلجات



الموكا

المقادير :

(أ) في الخلاط :

2 ملعقة سكر
2 ملعقة نسكافيه
2 ملعقة شوكولاته نسكويك
5 ملاعق حليب بودرة
2 ظرف دريم ويب
15 حبة ثلج مجروشة(*)
1 كأس ماء بارد

للتزيين :

- مقدار من التوفي(**)
- دريم ويب يخفق مع بيالة حليب سائل بارد حتى يتكاثف.

الطريقة :

- تخلط مقادير (أ) في الخلاط حتى تتجانس وتغلظ.
- يصب في قاع الكأس من التوفي ، وكذلك جوانبه على هيئة خطوط تجميلية عشوائية.
- يصب الموكا في الكأس المزين بالتوفي.
- يزين وجهها بالدريم ويب المخفوق (بواسطة القمع) ثم يرش بقليل من التوفي والشوكولاته البودرة (حسب الرغبة).... وبالعافية.

(*) لجرش الثلج :نضعه داخل كيس ويدق بيد النجر ليتهشم.
(**) كما هو مبين في (السينبون 2 ص 311).

الآيسكريم

الطريقة العامة :

المقادير :

(أ) :

[(4) مغلفات دريم ويب (كرتون كبير) + (1½) كأس حليب سائل بارد.]

(ب) :

(2) بيضة.
(2) كأس حليب بودرة.
(2) كأس ماء.
رشة فانيليا.
(½) كأس سكر.
(2) ملعقة نشا.
(1) ملعقة دقيق.

للنكهات :

اختاري ما تحبين من الآتي :

1 ـ **لنكهة الشوكولاته :** (4) مغلفات شوكولاته ميكيتا تذوب في حمام مائي أو المايكرويف. أو (3) ملاعق شوكولاته بودرة (هنتز).

2 ـ **لنكهة الفراولة :** يخلط (1) كأس فراولة مع قليل جداً من الماء في الخلاط لأجل هرسها (ويمكن استعمال المجمدة) مع رأس الملعقة الصغيرة لون الفراولة.

3 ـ **لنكهة المانجو :** يخلط كأس مانجو مجمدة أو طازجة في الخلاط مع قليل جداً من الماء لهرسها مع رأس الملعقة الصغيرة لون الزعفران.

4 ـ **لنكهة التوفي :** يُعد التوفي كمثل طريقته في السينبون (2) بقسم حلى القهوة ص 311.

5 ـ **لنكهة الفستق :** (½) كأس فستق مجروش + رشة من لون الطعام الأخضر.

الطريقة :

1 ـ تخلط مقادير (ب) في الخلاط ثم توضع في قدر على النار، وتحرك جيداً حتى يثخن الخليط.

2 ـ الآن يقسم الخليط حسب رغبتك والنكهة التي تريدين: فمثلاً يمكنك قسمته إلى ثلاثة أقسام:

1/ قسم يترك سادة ليكون أبيض بالفانيليا.
2/ قسم يضاف له الشوكولاته المذابة أو البودرة وتخلط بخلاط الكيك.
3/ وقسم يضاف له الفراولة المهروسة واللون الأحمر ويخلط جيداً بخلاط الكيك.

أو يمكنك إضافة (الفستق المجروش + اللون الأخضر) أما إن أضفت التوفي فيترك إلى الخطوة التالية.

3 ـ توضع هذه الأقسام في الفريزر مدة (1) ساعة لتبرد وتثبت.

4 ـ يخلط (الدريم + الحليب البارد) حتى يثخن قوامه ثم يوزع على الأقسام الثلاثة بالتساوي وتخلط بخلاط الكيك وتدخل الثلاجة لليلة كاملة.

وإن أحببت الآيسكريم بالتوفي فاجعلي الخليط أبيضاً (سادة) ثم إذا خلطتيه بالدريم ويب قومي بتوزيع التوفي على شكل خيوط وحركيه بخفة بواسطة السكين بحيث يكون كالخيوط داخل المزيج ثم يدخل الفريزر ليجمد ليلة كاملة كما يمكنك إضافة اللوز المحلى والمغطى بالسمسم لآيسكريم التوفي.

5 ـ يُغرف بواسطة الملعقة الخاصة بالآيسكريم ، ويصب عليه صوص التوفي أو شراب الشوكولاته (الهيرشي) وذلك حسب رغبتك.... وبالعافية.



فروت شيك

المقادير :

2 موز
2 كأس مانجو مجمدة مقطعة قطع صغيرة
عصير ليمونة
2 فنجال سكر
نصف علبة جبنة فيلادلفيا(*)
ربع كأس حليب
4 مكعبات ثلج مجروش(**)
ربع كأس ماء
قرفة مطحونة

الطريقة :

- نقطع الموز قطع صغيرة و نغمسها في عصير الليمون ثم نضعها مع المانجو والسكر في إناء ونغطيهم بالجلاد ونتركهم لمدة نصف ساعة.
- نضع الخليط في الخلاط ونضيف الجبن والحليب السائل والثلج المجروش ونخلطها حتى نحصل على قوام كريمي.
- نصب العصير في كاسات التقديم ثم نرشها بالقرفة.... وبالعافية.

(*) علبة الجبنة وزن 200 غرام.

(**) لجرش الثلج :نضعه داخل كيس ويدق بيد النجر ليتهشم.



ميلك شيك بالتوفي

المقادير :

8 ملاعق آيسكريم بالفانيليا
¾ كأس حليب قريب للتثليج
قليل من مكسرات عين الجمل مجروشة
او أي نوع آخر
مقدار من التوفي(*)

الطريقة :

- يخلط الآيسكريم بالحليب بواسطة الخفاقة اليدوية خلطا خفيفا (يدق دق خفيف ويخلط حتى يتمازج) ثم يضاف الجوز و 3 ملاعق من التوفي.
- يصب في الكأس كمية من التوفي في القاع والجدران حتى تلتصق به ثم يصب فيه الخليط السابق ويزين بالتوفي والمكسرات .... وبالعافية.

(*) التوفي مثل الصوص الذي سبق توضيحه في السينبون 2 بقسم حلى القهوة ص 311 .

ميلك شيك بالفــراولة

المقــاديــر :

(أ) في الخلاط :

1½ كأس فراوله مجمدة
1 كأس ماء بارد
1 كأس ثلج مجروش
½ كأس سكر

- في خلاط الكيك :

قشطة الخفق الصغيرة(*)

الصـوص :

إما الهيرشي بالفراولة (الجاهز).

أو : (½ كأس فراولة مجمدة + 2 ملعقة جلي أحمر + ¼ كوب ماء).

الطريقــة :

- نخلط { أ } في الخلاط.
- نخفق القشطة حتى تصبح كثيفة ثم نضيف اليها مقادير { أ } ونستمر في الخفق وإن أحسست أن قوامه رقيق بامكانك إضافة باكيت دريم ويب.
- يصب الصوص في قاع الكأس وتخطط به الجوانب ثم نصب الميلك شيك ويجمّل بقطرات من الصوص وفراولة كاملة... وبالعافية.

(*) قشطة الخفق وزن 200 مل.


المشروبات
الساخنة

الكباتشينو السريع

المقادير :

الخلطة :

[كأس سكر ، كأس ماء ، كأس قهوه (تسترز تشويس) (الصورة 1)]

كما يمكنك استعمال أي نوع آخر من القهوة السريعة التحضير مثل النسكافيه..

الطريقة :

- تخلط مقادير الخلطة في الخلاط الى أن يصبح المزيج مثل الكريمة يوضع في برطمان زجاجي (الصورة 2) ويوضع في الفريزر لحين الحاجة .
- عند الرغبة في عمل الكابتشينو إغلي الحليب والسكر حسب الرغبة وأضيفي من الخليط ملعقة ملآنه للكوب الواحد ويصب الحليب من بعد بحيث يساعد على تكون رغوة كثيفة ثم يرش قليل من بودرة الشوكولاته ويقدم ساخنا... وبالعافية.



القهوة السريعة

(للسفر والحالات الطارئة)

المقادير :

لتر ماء (تقريباً (4) كأسات).

[أ]

(¾) فنجال قهوة.
(1) ملعقة هيل.
(½) ملعقة شاي مسمار.
(½) ملعقة شاي زنجبيل.
(½) ملعقة حليب بودرة.
رشة زعفران

الطريقة :

توضع المقادير (أ) في ترمس القهوة. ثم إذا غلى الماء يصب منه مقدار كوب واحد في الترمس ويُغلق ثم يرج جيداً، ثم تفتح ثانية ويضاف باقي الماء المغلي. وتترك مدة (5) دقائق بعدها تكون جاهزة للتقديم.... وبالعافية.

الحليب بالشوكولاته والكرامل

المقادير والطريقة :

1 - يقدح (1) فنجال سكر حتى يشقر ثم يصب عليه (1) كأس حليب ويحرك على النار حتى يذوب السكر ثم يرفع على النار .

2 - يصب في الخلاط (1 - 2) كأس ماء + (4 - 7) ملاعق حليب جاف + علبة قشطه + الحليب مع الكرامل (الذي سبق عمله) + ملعقة نسكويك، وتخلط جيداً . ويفضل شربه بارداً .... وبالعافية .


الكيك
والبسكويت

كيكــة الكــاكاو (1)

المقاديـــر :

1 كأس دقيق
3 بيضات
½ 1 ملعقة باكنج بودر .
2 ملعقة كاكاو
ثلاثة أرباع كأس سكر
ربع ملعقة نسكافيه
بيالة زيت

الوجــه :

ربع كأس حليب
كأس سكر بودرة
واحد ونصف إصبع زبدة
5 ملاعق كاكاو

الطريقـــة :

- تصنع الكيكة بخلط مقاديرها كأي كيكة ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت وتدخل الفرن .
- تخلط المقادير السابقة (مقادير الوجه) جميعاً في الخلاط وتصب على وجه الكيكة وهي باردة .

.... وبالعافية .

كيكــة الكــاكاو (2)

المقاديــر :

(أ) (نصف أصبع زبدة سائحة كأس ماء 2 ملعقة كاكاو ملآنة) .
(ب) (2 كأس دقيق . 1 ملعقة باكنج باودر + فانيليا) .
(ج) (بيضتين . كأس سكر ناعم .
½ كأس زيت . ½ كأس لبن) .

الطريقة :

1 - تخلط (أ) ونتركها في وعاء جانباً .
2 - تخلط (ب) ونتركها في وعاء جانباً .
3 - تخلط (ج) بخلاط الكيك ثم نضع عليه قليل من (أ) ثم قليل من (ب) بالتناوب.
وهكذا .. حتى ينتهي المقدار .
4 - تدهن الصينية بالطحينية وتصب فيها الخلطه ثم تخبز في الفرن .

مقادير الوجه :

واحد ونصف إصبع زبدة
كأس سكر ناعم
ربع كأس حليب سائل
5 ملاعق كاكاو .

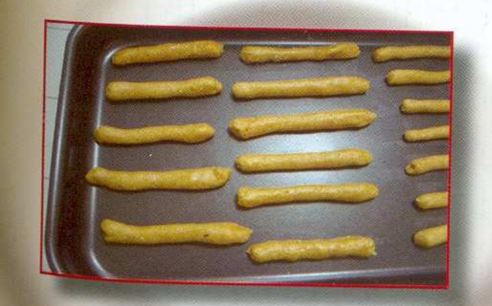
الطريقة :

في حمام مائي نضع : الزبدة ثم السكر ثم الحليب ثم الكاكاو مع التحريك المستمر حتى تتدامج وتسخن ثم توضع هذه الخلطة في الثلاجة لتبرد وبعد ذلك تصب فوق الكيكة .... وبالعافية.

أصابع جحا

المقادير :

(¼ 1) كأس زيت
(½ 1) كأس سكر.
(4) بيضات.
(3) كأسات دقيق.
رشة فانيليا.
(1) ملعقة بيكنج بودر
(2/3) كأس سميد.
(½) فنجال عصفر.
(¼) كأس حليب بودر



1

الطريقة :

1 ـ يحمس (الحليب + السميد) على نار هادئة حتى يحمر لونه ويصبح لونه بني.

2 ـ يخلط في الخلاط: (البيض + الزيت + العصفر + السكر + الفانيليا).

3 ـ يخلط (الدقيق + السميد + الحليب + البنكج بودر) في زبدية بلاستيكية.

4 ـ تخلط السوائل بالمقادير الجافة وتعجن بها جيداً حتى تتكون عجينة لينة نوعاً ما.

5 ـ تشكل العجينة على هيئة أصابع عريضة وطويلة نوعا ما. (الصورة 1) تدهن بالبيض وترش بكمية وفيرة من السمسم. وتدخل الفرن حتى تحمر من أسفل ثم تشغل العين العلوية بحيث تتحمر من أعلى... وبالعافية.

الكوكيز

المقادير :

(2) إصبع زبدة ليِّن.

(2 ½) كأس دقيق.

(1) بيالة حليب بودرة.

(1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر

(1) بيضة.

(2) بيالة سكر مطحون.

(1) بيالة زيت.

(½) ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

1 ـ يخلط (الدقيق + البكنج بودر + السكر + الحليب) سوياً، ثم تفرك جيداً بالزبدة.

2 ـ تضاف البيضة و الزيت و الفانيليا، وتعجن العجينة جيدًا، حتى تتكون عجينة متماسكة وقريبة إلى الليونة (الصورة 1).

3 ـ نحضر الآلة الخاصة بالبتي فور (الصورة 2) بحيث يفك الجزء الأمامي منها (أي الفوهة الأمامية تكون مفتوحة تماماً بدون قمع أو حاجز).

4 ـ نأخذ كمية من العجين ونشكلها باليد على هيئة اسطوانة ليسهل إدخالها في الآلة، ثم ندخلها ونبدأ بالضغط . ونكون قد جهزنا من قبل خيط سميك بحيث أنه كلما خرج لنا جزء من العجينة من أثر الضغط نقطعه بواسطة الخيط (الصورة 3) وذلك حتى يأخذ الشكل المعروف للكوكيز.

5 ـ تصف قطع العجين المستديرة في صينية تيفال (الصورة 4) وتدخل الفرن حتى تحمر من أسفل وتشقر خفيفاً من أعلى.

6 ـ تخرج من الفرن وتترك قليلاً لتنشف .. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ بالإمكان الاستغناء عن الآلة وتقريص الكوكيز باليد، لكن ستفقدين السطح المشرشر المعروف للكوكيز.

2 ـ بالإمكان كذلك استخدام دموع الشوكولاته الصغيرة والتي تضيفينها إلى العجينة قبل تشكيلها.

3 ـ كذلك يمكنكِ قسم العجينة إلى نصفين، وإضافة ملعقتين شوكولاته بودرة إلى إحداهما، لتحصلي على عجينة بنية بالشكولاته، ثم أثناء العمل تقومين بعمل إسطوانتين من العجين إحداهما بيضاء والأخرى بنية، ثم الصاقهما ببعضهما وإدخالهما في الآلة وذلك حتى يعطينا كوكيز مقسوم إلى نصفين أبيض وبني.

4 ـ كما يمكنك تحميص قليل من جوز الهند (تقريباً ربع كأس) وإضافته إلى العجينة لإعطاء لون ذهبي مع نكهة جوز الهند... وبالعافية.

1



2



3



4



البـــرازق



المقاديـر :

العجينـة :

- (2½) كأس دقيق.
- ربع ملعقة فانيليا.
- (1) كأس سميد.
- (1½) كأس سكر مطحون.
- (1) كأس حليب بودرة.
- (2) أصبع زبدة.
- (½) كأ س زيت.
- (1) ملعقة بيكج بودر
- (1) ملعقة خميرة فورية
- (1) كأس ماء للعجن

[أ]

- (2) كأس سمسم محمص.
- (2) ملعقة شيرة أو عسل.
- (2) ملعقة ماء ورد.

- (½) كأس فستق مجروس.

الطريقـة :

1 - إعداد العجينة :
- تخلط المقادير الجافة سوياً، ثم تفرك بالزبدة مع الزيت جيداً.
- يصب الماء وتعجن حتى تتكون عجينة متماسكة.
- تترك العجينة مدة ساعة لتختمر.

2 - أخلطى مقادير (أ) سوياً حتى يتلبك السمسم قليلاً وضعيها في طبق كبير مسطح.

3 - ضعي الفستق في طبق مسطح آخر.

طريقـة الإعـداد :

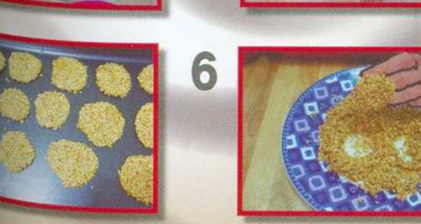
- قومي بقطع قطعة صغيرة من العجين وكوريها بيديك (صورة 1، 2) ثم رصيها بلطف على الفستق من أحد وجهيها (الصورة 3).
- اقلبي كرة العجين ورصيها من وجهها الآخر بقوة في السمسم حتى تنفرد، ويتغطى وجهها تماماً بالسمسم (الصورة 4، 5 6).
- ضعيها بشكلها هذا في الصينية (صورة 7).
- إذا انتهت الكمية توضع في الفرن حتى تتحمر من أسفل وحتماً ستتحمر من فوق كذلك.
- تخرج من الفرن وتوضع على ورق نشاف حتى تيبس ..وبالعافية.

طريقة أخرى للبرازق :

تختلف فقط في العجينة بحيث تكون عجينتها نفس عجينة (أصابع جحا) ونكمل بنفس طريقة عمل البرازق وبالعافية.



2

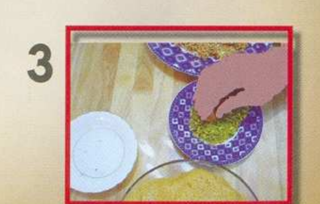








1



3

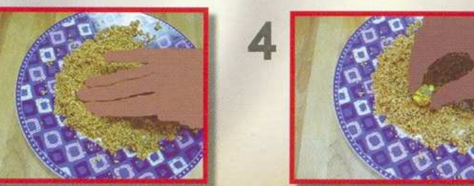






4





5

6

7

بسكويت اللوز

المقادير :

في الخلاط :

5 ملاعق دقيق
5 ملاعق سكر
نصف أصبع زبدة (إما لين أو سائح)
بيضتان
فنجال ماء
فانيليا

الطريقة :

- نصب في صينية الفرن ملعقة ملعقة من هذه العجينة السائلة على هيئة دوائر (أقراص) ثم يذر عليها اللوز المبشور (الصورة 1) وتوضع في الفرن (النار من تحت) .

- ثم اذا تحمرت اطرافها على هيئة حلقة حمراء من فوق تخرج مباشرة وتطوى وهي لينة على إسطوانة قصدير مثلاً (أو) تدخل وسط كأس حتى تتقوس (الصورة 2) وستنشف مباشرة ... وبالعافية .

2


1


السوفليه

المقادير :

(أ) :

(½ 1) كأس حليب بودرة.

(½ 1) كأس شوكولاته نسكويك (بودرة).

(½ 1) كأس ماء.

(ب) :

(½) إصبع زبدة.

(1) فنجال سكر.

(2) ملعقة دقيق.

(جـ) :

(2) بيضة.

(1) ملعقة بيكنج بودر.

(1) ملعقة شاي فانيليا.

الطريقة :

1 ـ تحرك الزبدة في قدر على نار هادئة، ثم إذا ذابت يضاف لها الدقيق و تقلب حتى يتمازج وتظهر رائحة طيبة لحمس الدقيق ثم يضاف السكر ويحرك.

2 ـ وفي وعاء بلاستيكي تخلط مقادير (أ) بالخفاقة اليدوية جيداً، ثم يصب نصفها على الدقيق و الزبدة، وتقلب جيداً ولكن على نار هادئة جداً حتى تتمازج جيداً، ثم نصب النصف الباقي من خليط (أ) وتحرك كذلك على نار هادئة مع مراعاة أن يسخن الخليط قليلاً **ويجب ألا يغلي مطلقاً ولا حتى يقارب للغليان.**

3 ـ تخلط مقادير (ج) بالخفاقة اليدوية في وعاء، ثم تصب على الخليط السابق على النار الهادئة، وتحرك مدة دقيقة واحدة فقط، ثم يُصب الخليط (دون أن يغلي) في أكواب فخارية وإن لم يتوفر لديك فلا بأس من استخدام أكواب خزفية (صيني)، ثم تدخل الفرن مع مراعاة إنزال رف الفرن لأنزل مستوى وإشعال العين العلوية فقط، ويترك في الفرن مدة ثلث ساعة.. ستلاحظين تكون طبقة منتفخة أعلى الطبق تشبه الكيك بعرض (1) إنش، وأما جوف الطبق فسيكون سائل ثخين... يقدم الطبق ساخناً.

وبالعافية.

قرص عمل

المقادير :

8 كأسات دقيق بر
2 كأس سكر
2 كأس سمن (او زيت)
2 فنجال عصفر
2 ملعقة فلفل أسود
2 ملعقة فلفل أحمر
2 ملعقة حبة سوداء
2 ملعقة صلصة
2 ملعقة كمون
ماء للعجن .

الطريقة :

- تعجن المقادير ثم تترك مدة ساعتين لترتاح.
- تقطع العجينة إلى كرات متوسطة الحجم (ان كنت ستقرّصيها على حديدة القرصان) أو الى كرات صغيرة (إن كنت ستقرصيها بالآلة أو حديدة المراصيع) (الصورة 1).
- تترك مدة ساعة ايضا ثم تفرد بالنشابة (أو يرق) مثل المرقوق (اقراص رهيفة) ثم يقرص على الصاجة أو الحديدة (أو مباشرة يفرد ويحمر بالآلة كما في الصور 2 ، 3 ، 4).
ويحمر من الوجهين ثم يوضع جانباً على ورق نشاف حتى ييبس (الصورة 5).. وبالعافية ....



السويسرول

المقاديـر :

(مقدار واحد من الكيكة الإسفنجية (*)

الحشـوة :

علبة قشطة

3 ملعقة سكر

(1 ـ 2) ملعقة كاكاو هنتز (بودرة الكاكاو المُرّه) .



الطريقـة :

1 ـ تعمل الكيكة الإسفنجية.

2 ـ تصب في صينية تيفال مستطيلة (اكبر المقاسات) وتدخل الفرن لمدة (10) دقائق فقط .

3 ـ تخرج من الفرن وتقلب على قطعة كبيرة من القصدير(الصورة1) وتدهن بالحشوة. أو بالمربى حسب الرغبة (الصورة 2).

4 ـ تلف على هيئة السويسرول المعروفة (الصورة 3) وتلف في قصدير (ونحاول مع كل لفة أن نبعد القصدير حتى لا يدخل داخل الكيكة) (الصورة 4)

5 ـ تدخل الفريزر مدة (2) ساعة حتى تبرد وتثبت ثم يزال القصدير و تقطع حلقات ... وبالعافية.

(*) الكيكة السفنجية (المقدار الواحد) :

1 كأس دقيق

6 بيضات

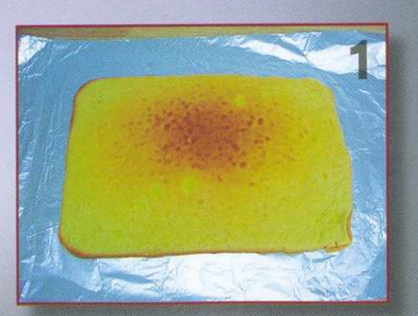
1 ملعقة بكنج بودر

فانيليا

1 كأس سكر مطحون .

طريقتها :

يخلط البيض بخلاط الكيك حتى يهيش ويبيض ثم يضاف له الفانيليا ثم السكر تدريجيا ثم الدقيق تدريجيا ثم في الآخر البكنج بودر.









كيك الكراتين المقطع

المقادير والطريقة :

- تصنع كيكة العلالي بالشوكولاتة (كيك الكراتين الجاهز) أو أي نوع تفضلين بحيث يحضر كما هو مدون على كرتونته ثم تسكب في الصينية ذات الثقب مع مراعاة دهنها بالزيت وتدخل الفرن حتى تنضج .
- تخرج من الفرن وتقلب في صحن مستدير وتقطع شرائح ثم تعاد ثانية للصينية و تساقى بالخلطة الآتية :

في الخلاط نخلط :

4 فناجيل سكر

6 ملاعق حليب

2 بيالة ماء

3 ملاعق كاكاو

ربع بيالة زيت .

ثم تصب على الكيكة و إذا تشربتها نعود ونقلبها مرة أخرى في الصحن المستدير ... وبالعافية .

فــــــائدة :

قال ابن مفلح رحمه الله تعالى : "ينبغي أن ينوي الإنسان بأكله وشربه التقوي على التقوى وطاعة المولى سبحانه وتعالى". [الآداب الشرعية 3 / 309] .

وقال الغزالي: "أن ينوي بأكله أن يتقوى به على طاعة الله تعالى ، ليكون مطيعاً بالأكل، ولا يقصد التلذذ والتنعم بالأكل" [إحياء علوم الدين 3 / 6] .

الإنسان عندما يأكل ويشرب ، طالباً بذلك الأجر من الله تعالى ، مستعيناً بطعامه وشرابه على طاعة ربه ، من قيام لليل ، وصيام بالنهار ، كان له أجر ذلك الأكل والشرب ، بل حتى عندما يطعم أهله ويسقيهم ، ناوياً بذلك الأجر من الله تعالى وسد حاجتهم ، وكف أيديهم عن الناس ، آجره الله على ذلك ، قال صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "إِنَّمَا الأَعْمَالُ بِالنِّيَّاتِ ، وَإِنَّمَا لِكُلِّ امْرِئٍ مَا نَوَى ، فَمَنْ كَانَتْ هِجْرَتُهُ إِلَى الله ورسوله فهجرته إلى الله ورسوله ، ومن كانت هجرته إلى دُنْيَا يُصِيبُهَا أَوْ امْرَأَةٍ يَنْكِحُهَا ، فَهِجْرَتُهُ إِلَى مَا هَاجَرَ إِلَيْهِ" .. [متفق عليه] .

الشـــابـورة

المقـاديـر :

[أ] :

2كأس دقيق + ملعقة بكنج بودر .

[ب] :

في الخلاط :

3 بيضات

ثلاث أرباع كأس زيت

كأس سكر

الطريقـة :

نضع [أ] على [ب] وتعجن جيداً ثم تفرد في صينية مدهونة بالزيت ثم يذر على وجهها سمسم محمص وتدخل الفرن حتى تنضج وتحمر ثم تقطع طولياً ولنتيجة أفضل: تقلب كل قطعة على جنبيها ويحمر كل جنب من أعلى بواسطة شواية الفرن العلوية.... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

غسل اليدين قبل الطعام وبعده :

جاء في الحديث عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رضي الله عنه قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "مَنْ بَاتَ وَفِي يَدِهِ رِيحُ غَمَرٍ ، فَأَصَابَهُ شَيْءٌ ، فَلَا يَلُومَنَّ إِلَّا نَفْسَهُ"..

[أخرجه الترمذي وأبو داود وابن ماجة وأحمد والدارمي . وصححه الألباني] .

الغمر : زهم اللحم أو الدسم ، أو الرائحة التي تبقى في اليد بعد الأكل.

وعَنْ عَائِشَةَ رَضِي اللهُ عَنْهَا ، أَنَّ رَسُولَ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ ، كَانَ إِذَا أَرَادَ أَنْ يَنَامَ وَهُوَ جُنُبٌ تَوَضَّأَ ، وَإِذَا أَرَادَ أَنْ يَأْكُلَ غَسَلَ يَدَيْهِ ".. [أخرجه النسائي] .



المقادير :

2 كأس دقيق
3 بيضات
برتقالة
½ ظرف كريمة كارامل
ملعقة فانيليا
ثلاث أرباع كأس ماء
كأس سكر
كأس زيت
3 ملاعق حليب
2 ملعقة باكنج بودر

الطريقة :

يقشر نصف البرتقالة ويبقى النصف الآخر (بعد غسلها جيداً) ثم تقطع وتخلط في الخلاط (خلاط الكأس) مع بقية السوائل لمدة ربع ساعة ثم تسكب الخلطة على الدقيق والبكنج باودر وتخلط بالسلك جيداً ثم تسكب في الصينية وندخلها في فرن حار حتى يحمر الوجه.... وبالعافية.

* الشكر يزيد النعم ويحفظها من الزوال :

قال تعالى : "لئن شكرتم لأزدينكم ولئن كفرتم إن عذابي لشديد" [إبراهيم].

وقال تعالى : "وقليل من عبادي الشكور" [سبأ].

وقال تعالى : "وضرب الله مثلاً قرية كانت آمنة مطمئنة يأتيها رزقها رغداً من كل مكان فكفرت بأنعم الله فأذاقها الله لباس الجوع والخوف بما كانوا يصنعون" [النحل].

وقال تعالى : "ألهاكم التكاثر * حتى زرتم المقابر * كلا سوف تعلمون * ثم كلا سوف تعلمون * كلا لو تعلمون علم اليقين * لترون الجحيم * ثم لترونها عين اليقين * ثم لتسألن يومئذ عن النعيم" [التكاثر]..

بسكوت مالح
بالجبن الأبيض (1)



المقادير :

[أ] :

{4 كأس دقيق - ملعقة باكنج باودر - ملعقة كمون - ملعقة الشاي ملح}

[ب] :

في الخلاط :

كأس لبن

½ 1 كأس جبن أبيض

½ كأس زيت .

الطريقة :

تعجن [أ] مع [ب] ثم تشكل حسب الرغبة ويذر عليها سمسم (بعد دهنها بالبيض) او زعتر او سماق حسب رغبتك وتخبز في الفرن.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

من الاشكال المقترحة:ان تجعل اعواد طويلة (كما في الصورة) ثم تجمع في قنينة.

أو تشكل على هيئة اعواد قصيرة وتبرم , او تجعل كالانبوبة وتلف على هيئة الفيونكة.. وبالعافية.

بسكوت مالح
بالجبن الأبيض (2)

المقادير :

نصف كأس جبن أبيض

بيضتين

صبع زبده

ذرة ملح

2 كأس دقيق

ملعقة بكنج بودر .

الطريقة :

يبشر الجبن وتسيح الزبدة وتخلط معه ثم يضاف إليها البيض ثم الدقيق + البكنج بودر وتعجن سوياً ثم تشكل أشكال مختلفة وتصف في صينية ويذر عليها سمسم وحبة سوداء تدخل الفرن حتى تتحمر .... وبالعافية .



كيكة التوت

المقادير والطريقة :

1 ـ نصنع كيكة عادية(ككيكة البرتقال مثلا في قسم الكيك) ولكن عوضاً عن الحليب أو البرتقال نضع كأس من عصيرالتوت(*)

2 ـ إذا نضجت الكيكة نساقيها أيضا بكأس ونصف من عصير التوت ونضعها في الفريزر حتى تبرد .

3 ـ نحضر الخلطة **التالية :**

(2 باكيت دريم ويب + نصف كأس حليب بارد) يخلط بخلاط الكيك حتى يثقل ويصبح كالكريمة ثم

يضاف له :

6 حبات جبنة كيري

2 ملعقة سكر

علبة قشطة

بأن تخلط في خلاط الكأس ثم تضاف للدريم ويب وتخفق معه ثم تواسى على الكيكة وتعاد الفريزر .

4 ـ **نعمل :**

2 كوب عصير توت و نضيف له قليل من السكر ويوضع على النار حتى يغلي ثم نذيب (4 ملاعق نشا في ½ كأس ماء بارد) ونضيفه على العصير ويحرك بسرعة كي لا يتكتل ثم يرفع عن النار ويترك ليفتر قليلا مع التحريك المستمر ثم يصب (بحذر) بواسطة الملعقة على الكيكه وتعاد للفريزر حتى تبرد ثم نقطع حسب الرغبة وتقدم..... وبالعافية .

(*) المقصود بعصير التوت: التوت او الفيمتو المركز يخلط منه مقدار 5 ملاعق مع كأس ماء ليعطي كأس من عصير التوت.

بقشة العروس

المقادير :

- [10] شرائح سبرنج رول كبير (الصورة 1).
- بسكويت (فريري) المستدير أو أي بسكويت يقوم مقامه (ليس مالح ولا حالي) (كالذي في الصورة 2).

الحشوة :

- زعتر حسب الرغبة.
- نصف باكيت جبنة بيضاء صغيرة .

للتثبيت :

- (دقيق + ماء).
- وتحتاجين الى كراث ينقع في ماء ساخن مغلي .

الطريقة :

1 ـ تقطع الشريحة (السبرنج رول) الواحدة الى 4 قطع (الصورة 3).

2 ـ توضع الحشوة في كل واحدة (الصورة 3).

3 ـ تلم أطرافها وتربط بخيط الكراث لتصبح كالصرّه (الصورة 3).

4 ـ تثبت الصرّة في البسكويت المستدير بواسطة (الدقيق + الماء) (الصورة 4).

5 ـ تدخل الفرن لتحمر (يشقر لونها فقط).... وبالعافية .

1



2



3



4





كيكة بالتوفي والمكسرات

المقادير :

- كيكة بيضاء تعمل كأي كيكة (بالإمكان استخدام إحدى الطرق الواردة هنا في هذا القسم).
- تعجن وتوضع في صينية دائرية أو مثقوبة وتدخل الفرن حتى تنضج.

صوص التوفي:

4 ملاعق كبيرة سكر.

4 ملاعق قشطة.

4 ملاعق كبيرة عسل.

كوب مكسرات (فستق + لوز + كاجو + بندق) .

الطريقة :

- إذا بردت الكيكة تقلب، ونعد اثناء ذلك صوص التوفي وذلك بإذابة السكر ثم إذا تشقر فوق النار نضيف القشطة والعسل وتحرك جيداً حتى يتكون لدينا التوفي ونضع المكسرات وتخلط جيداً .
- يصب فوق الكيكة وتدخل الفرن تحت الشواية مدة بسيطة حتى يصبح لون السطح بني فاتح وتترك لتبرد ثم تقدم.... وبالعافية .

تورتة الأناناس

المقادير :

- كيكة إسفنجية(*) (مقدار واحد فقط).
- علبة شرائح أناناس + عصيرها.
- 4 فناجيل سكر خشن.

الطريقة :

- يوضع السكرفي قدرعلى النار (الصورة 1) حتى يذوب ويحمر(الصورة 2) ثم يصب في صينية تيفال مستديرة و يرص فوقه الأناناس دوائر متكاملة، (واحدة في الوسط والبقية حولها) (الصورة 3).
- تصب عجينة الكيك فوقها (الصورة 4) ويكون الفرن حار قبل إدخال الكيك فيه وبعد (10) دقائق تخفف النار الى 200 درجة.
- بعد النضج تقلب في صحن مستدير وتساقى بشراب الاناناس وبالإمكان تجميلها بالدريم ويب المخفوق وحبات الكرز.... وبالعافية .

(*) الكيكة الاسفنجية (المقدار الواحد) :

1 كأس دقيق
فانيليـــــا
6 بيضات
1 كأس سكر مطحون .
1 ملعقة بكنج بودر

طريقتها :

- يخلط البيض بخلاط الكيك حتى يهيش ويبيض ثم يضاف له الفانيليا ثم السكر تدريجياً ثم الدقيق تدريجياً ثم في الآخر البيكنج بودر.

1


2





4


كيكة الرمل



المقادير :

علبة زبادي.

(3) بيضات.

(¾) كأس سكر.

(½) كأس زيت.

(1½) كأس دقيق.

ملعقة بيكنج بودر.

رشة فانيليا

للوجه :

ثلث علبة حليب مركز محلى.

(¼) كأس سميد يحمص في تاوة على النار حتى يصبح ذهبياً (كالرمل).

الطريقة :

1 - نقوم بإعداد الكيكة من خلال خلط المقادير السائلة في الخلاط ثم تصب على (الدقيق مع البيكنج بودر) وتخلط بالخفاقة اليدوية، ثم تصب في صينية مستديرة، وتدخل الفرن حتى تنضج وتحمر من الأعلى.

2 - إذا أخرجناها من الفرن تقلب ثم نقوم بتشريب الوجه بالحليب المركز المحلى، ثم يرش السميد فوقه بحيث يكون شكله كالرمل.. وبالعافية.

تورتة التوست للأطفال

(دون فرن)

المقاديـــر :

- كيس خبز توست.
- 2 باكيت كريمة كراميل، ونجهزه كالعادة بغلي:
(2 كأس ماء + 4 ملاعق حليب + 2 باكيت كريمة كراميل).
- 2 باكيت دريم ويب.
- ثلاث أرباع كأس حليب بارد.

الطريقـــة :

- ننزع أطراف التوست ثم نرص طبقة منه في القالب متحرك القاعدة ونشربها بالكريم كراميل ثم نضغط عليها بالشوكة.
- نضع طبقة أخرى من التوست ونشربها كذلك بالكريم كراميل ثم نضغط عليها بالشوكة لكي يتشرب التوست بالكراميل ونضعه في الثلاجة لكي يبرد .

وفي هذه الأثناء نجهز الكريمة البيضاء وذلك بخفق الدريم ويب بالحليب البارد جيداً وذلك بخفاق الكيك حتى تكون لدينا كريمة التزيين جاهزة فنغطي بها وجه الكيكة ونزينها بالقمع حسب الرغبة وبعد ذلك نضعها في الثلاجه لتبرد قليلاً.... وبالعافية.

تورتة ستراوبيري



المقادير :

مقدار من الكيكة الاسفنجية(*).

(2) باكيت دريم ويب + (1½) بيالة حليب سائل بارد.

(3) علب صغيرة فروالة طازجة.

(½) كوب جوز هند.

(¾) علبة سفن أب.

(2) ملعقة مربى فراولة.

الطريقــة :

1 ـ تحضر العجينة وتوضع في صينية تيفال مستديرة مع مراعاة دهن الصينية بقليل من الزيت. ولو قمتِ بقص ورقة زبدة على شكل دائري بحجم قاع الصينية ووضعتيه داخلها ثم صببتي العجينة فوقه لكان أفضل.

2 ـ تخبز الصينة في فرن متوسط الحرارة (200°) مع مراعاة عدم فتح الفرن في العشر الدقائق الأولى.

3 ـ أثناء ذلك قومي بتحضير الدريم ويب وذلك بخلطة مع الحليب بخلاط الكيك حتى يثقل قوامه. وضعيه في الثلاجة.

4 ـ قطعي الفراولة (حسب رغبتك في تجميل التورتة) بحيث أن الفراولة التي يكون شكلها غير جيد قطيعها قطع صغيرة جداً لوضعها داخل الكيكة.

5 ـ تقلب الكيك فوق قالب التشيز كيك المقلوب (الشكل 1).

6 ـ تقص الكيكة بالعرض بواسطة سكينة طويلة (الشكل 2).

7 ـ تفصل الطبقتان عن بعضهما. (الشكل 3) ثم تساقي الأولى بنصف مقدار السفن أب ثم يدهن وجهها بالدريم ثم ترش بالفراولة المقطعة صغار.

8 ـ تعاد الطبقة الثانية فوقها ثم ترش كذلك بالنصف الثاني من مقدار السفن أب ويدهن وجه الكيكة وجوانبها بالدريم ويب و يواسى جيداً.

9 ـ يحمس جوز الهند في تاوه على النار حتى يشقر لونه ثم يبرد ويوضع على جوانب الكيك (الشكل 4).

10 ـ تصف الفراولة على سطح الكيكة حسب رغبتك وذوقك. وإن أحببت إضافة ورود من الدريم ويب بواسطة القمع للتجميل.

11 ـ تدهن الفراولة بالمربى بواسطة الريشة لإعطاء اللمعان ثم تفك جوانب القالب. وتدخل التورتة للثلاجة لتبرد.

ملحوظات الطبق :

1 ـ بالإمكان استخدام قشطة الخفق بدلاً من الدريم ويب وذلك بخلطها جيداً بخلاط الكيك. ثم إذا غلظ قوامها يضاف لها الفانيليا والسكر.

2 ـ يمكنك الاستغناء عن المربى وذلك بوضع ربع كوب من السفن أب على النار مع ملعقة نشاء صغيرة وتحريكها حتى تغلظ. ثم إذا فترت تدهن بها الفراولة.

3 ـ لمعرفة مقدار الكيكة الاسفنجية انظري ص 282 ... وبالعافية.

فطيرة التفاح بالقرفة (الشبكة)

المقادير :

(¾ 1) كأس دقيق
½ كأس سكر
½ كأس سمنة فارم مذابة
(½ 1) ملعقة بيكينغ باودر
رشة فانيلا
2 بيضة
¼ كوب ماء

الحشوة :

4 تفاح أحمر مقشر ومبشور + ¾ كأس سكر + 1 ملعقة قرفة مطحونة.

- توضع جميعاً في قدر على نار هادئة حتى ينشف ماء التفاح وتتماسك ثم تطفأ النار.

الطريقة :

- تعجن المقادير سوياً بخلط المقادير الجافة أولا ثم تعجن بالسوائل بحيث يكون قوامها يميل إلى الليونة.
- تقسم إلى قسمين بحيث يكون أحدهما أكبر من الاخر (بنسبة الثلثين الى الثلث).
- يفرد الجزء الأول باليد في صينية بايركس مستديرة (الصورة 1) ثم توزع الحشوة جيداً (الصورة 2) ثم توضع الطبقة الثانية على هيئة شبكة بحيث تُبرم قطع من العجين باليد وتصف على شكل الشبكة أو يمكنك استخدام قمع البيتي فور لذلك (الصورة 3).
- تدخل الصينية للفرن بحيث تكونين قد أشعلت عين الفرن التحتية قبل الإعداد . ثم إذا تشقرت من الأسفل تحمر من الأعلى.
- تقطع بعدما تبرد مثلثات وتقدم مع العصير.. وبالعافية..


1


2


3

كيكة الشبكة



المقادير :

أ - العجينة :

(1 ½) كأس دقيق.

(3) بيضات.
(½) كأس زيت.
(1) كأس سكر.
(2) ملعقة حليب.
(¾) كأس ماء.
(2) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

ب : [جبن شرائح.]

جـ - السقوة :

(½) كأس ماء.
(1) باكيت كريمة كارامل.
(1) ملعقة نسكافيه.
(1) فنجال سكر.

الطريقة :

1 - تخلط مقادير العجينة لإعداد الكيك، وذلك كما تعودت في أي كيكة، ثم توضع في صينية متحركة القاعدة بعد تبطين قاعدتها بالقصدير، وتدخل الفرن لتنضج.

2 - بعد النضج يقطع الجبن شرائح ويصف على وجه الكيكة بشكل شبكة.

3 - تعد السقوة بخلط مقاديرها ووضعها على النار حتى تغلي ثم تترك لتفتر قليلاً مع التحريك المستمر (لكي لا تجمد وتتكتل) ثم تُصب بالملعقة على وجه الكيكة وتدخل الثلاجة لتبرد.

4 - تفك جوانب الصينية وتقدم.... وبالعافية.

كيكة منها وفيها



المقادير :

(أ) :

كأس سكر.
كأس زيت.
كأس ماء.
(4) ملاعق حليب بودرة.
(4) ملاعق شوكولاته بودرة (مُرة)

2) بيضة.

(ب) :

(1) كأس دقيق.
(1) ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة :

1 ـ تخلط مقادير (أ) في الخلاط. ثم يؤخذ منها مقدار (¾) كأس ويوضع في الثلاجة وهذا هو الصوص ويضاف البيض للباقي في الخلاط ويخلط مرة أخرى.

2 ـ تصب الخلطة على المقدار (ب) حتى تتكون عجينة الكيك بقوامها المعروف.

3 ـ تصب العجينة في صينية معدن متوسطة أو بايركس كبيرة. وتخبز في الفرن مدة (½) ساعة تقريباً.

4 ـ إذا أخرجت من الفرن نصب فوقها الصوص الذي أخذناه من الخلطة مسبقاً. ويواسى عليه. ويذر فوقها فستق مجروش (حسب الرغبة).. وبالعافية.



كيكة النسكافيه

المقادير :

4 بيضات

اثنين ونصف كأس سكر

2 كأس دقيق

واحد ونصف ملعقة باكنج بودر

اثنين ونصف ملعقة نسكافية

كأس زيت

5 ملاعق حليب تذاب في كأس ماء .

مقادير الوجه :

كأس سكر

إصبع زبدة

2 بيضة

ملعقة نسكافيه

الطريقة :

1 - **الكيكة** : تعمل كأي كيكة مع مراعاة وضع الباكنج بودر والنسكافيه في الاخر . وتخبز في الفرن حتى تنضج وتشقر ثم تترك لتبرد.

2 - **الخلطة** : نسيح الزبدة على النار ثم ترفع ونضع السكر والبيض والنسكافيه ثم تخلط بخلاط الكيك ثم تعاد على النار ولكن على حمام مائي الى أن تسخن ثم توضع في زبدية بلاستيك صغيرة وتبرد في الفريزر .

3 - يسكب هذا الوجه على الكيكة (بعد قلبها) ويواسى عليها ثم توضع في الثلاجه ليبرد .. وبالعافية ......

الفتيت السريع

المقادير :

اثنين ونصف كأس دقيق بر	ملعقة حبة سوداء
4 بيضات	ذرة ملح
نصف كأس زيت	2 ملعقة صغيره باكنج باودر
كأس ونصف سكر مطحون	ملعقة شاي كركم
ملعقة هيل	ذرة زعفران
ملعقة يانسون	ماء للعجن

الطريقة :

توضع جميع المقادير في الخلاط عدا الدقيق والباكينج باودر ثم يعجن بها مع مراعاة أن العجينة تكون لينه (مثل المراصيع) ثم تصبب على الصاج وتحمر من الجهتين وتترك في الهواء الطلق على ورق نشاف قليلا حتى تنشف وتيبس.. وبالعافية ...

كيكة التمر

المقادير :

(½ 1) كأس دقيق	بيضة
كأس ماء مغلي	كأس سكر
كأس تمر معبوط	مكسرات مجروشة
½ كأس زيت	2 ملعقة باكنج باودر
ملعقة هيل	

الطريقة :

يوضع الماء المغلي على التمر ثم تخلط بقية المقادير مع بعضها ما عدا الدقيق والتمر والمسكرات ثم يعاقب بين الدقيق والتمر على المكونات التي خلطت وفي الأخير توضع المكسرات (في أعلاها أو صلبها) ثم تسكب في صينية مدهونة بالزيت و تخبز في الفرن.. وبالعافية .....

الكليجة القصيمية

المقادير :

ثلاثة أرباع كأس سمن (نباتي)
5 كأسات دقيق بر
كأس دقيق ابيض
2 كأس ماء
1 ملعقة فلفل أسود
1 ملعقة ليمون أسود
ملعقة هيل
ملعقة زنجبيل
½ ملعقة شاي صفار الزعفران
½ كأس سكر .

مقادير الحشوة :

ملعقة ليمون أسود
ملعقة قرفه
ملعقة هيل
ملعقة زنجبيل
ملعقة فلفل أسود
2 كأس سكر خشن .

تخلط سوياً

الطريقة :

- تعجن المقادير جيداً ثم تترك لترتاح مدة ربع ساعة ثم تقطع كور صغيرة تقريباً (35) قطعة ثم تترك ترتاح مرة أخرى مدة ساعة.
- تفتح كل كرة ويوضع بداخلها ملعقة من الحشو (ملعقة صغيرة) ثم تضغط على هيئة قرص وتشكل بما يزخرفها.. ويدهن كل قرص بالبيض وتخبز في فرن حار ونلاحظ انها سوف تنتفخ ... وبالعافية.

الكيكة المغلفة

المقادير :

[أ] كيكة إسفنجية (مقدار ونصف) وهذه مقاديرها :

كأس ونصف دقيق
9 بيضات
½ 1 ملعقة بكنج بودر
فانيليا
½ 1 كأس سكر مطحون .

[ب] الخلطة المتوسطة :

½ علبة قشطة + سكر مطحون + ملعقة صغيرة كاكاو بودرة + نصف فنجال من الحليب السائل .

[ج] الخلطة العلوية :

(½1) علبة قشطة + سكر مطحون (حسب الذوق) + 2 ملعقة كاكاو بودرة.

الطريقـة :

- نخلط البيض حتى يهيش ويبيض ثم يضاف له الفانيليا ثم السكر تدريجياً ثم الدقيق تدريجيا ثم في الآخر البيكنج بودر.
- يصب الخليط في صينيتين دائرتين متطابقتين وتوضع في فرن مسخن مسبقاً ثم بعد (10) دقائق تهدأ النار مع مراعاة عدم فتحه في العشر دقائق الأولى.
- يخلط [ج] في وعاء و [ب] في وعاء .
- تخرج الكيكتان من الفرن وتؤخذ إحداهما ويزال وجهها العلوي (بعد قلبها) ثم يصب عليها الخليط [ب] .
- نضع على هذه الكيكة بعد ذلك علبة قشطة سادة .
- نضع الطبقة التالية (الكيكة الأخرى) ثم يصب الخليط [ج] ونواسيه عليها حتى يغطيها تماماً وتوضع في الثلاجة لتبرد.

وبالعافية ......

بسكويت اليانسون

المقادير :

(½ 2) كأس دقيق
2 ملعقة خميرة فورية
½ كأس سمن نباتي
½ كأس سكر
½ كأس يانسون
ملعقة حبة سوداء
½ كأس سمسم محمص .

الطريقـة :

تعجن المقادير ثم تترك لتختمر ثم تشكل حسب الرغبة وتدهن بصفار البيض ثم تخبز في فرن حار.... وبالعافية.

عجينة البان كيك

المقادير

2 بيضة مخفوقة جيداً
بيالة ونصف حليب
بيالة ونصف دقيق
ملعقة بكنج بودر
رشة ملح

الطريقـة :

تخلط سوياً ثم تصب في المقلاة المدهونة وتحمر من الجهتين وتحشى إما بالمربى أو العسل ويمكن أن تجعل فوق بعضها مع تخليلها بالعسل والقرفة أو تخلل بخلطة بان كيك الجاهزة.

وبالعافية ....

بسكويت السمسم

المقادير :

فنجال ونصف سمسم
فنجال سكر
فنجال ماء
ملعقة زيت
عصير ليمون (نقاط)
ورق سولفان .

الطريقة :

- يحمص السمسم تحميص خفيف.
- يوضع الماء + السكر على النار مع عصير الليمون ويترك حتى يعقد ثم
- نضع السمسم المحمص علية مع التحريك لمدة دقيقتين .
- يرفع عن النار ويسكب في صينية مدهونة بملعقة زيت .
- عندما تبرد قليلاً تقطع الى مستطيلات أو مربعات .
- يفرد ورق السولفان على صحن التقديم ويرتب علية قطع السمسم..

وبالعافية...

كيك (هيا)

المقادير :

4 بيضات
2 كأس دقيق
كأس سكر
ملعقة بكنج بودر
كأس ماء
½ كأس زيت
3 ملاعق حليب

الطريقة :

نخلط السوائل سوياً وتوضع على المقادير الجافة وتخلط ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت وتدخل الفرن ... وبالعافية ....

كيك البرتقال

المقادير :

(1) ______

{كأس سكر خشن + كأس عصير برتقال طبيعي (ويمكن استعمال تانج)}.

(2) ______

4 بيضات.

(3) ______

فانيليا.

(4 + 5) ______

[2 كأس دقيق + ثلث كأس زيت]. ويمكن (2 ـ 3) ملاعق كاكاو حسب الرغبة.

(6) ______

4 ملاعق صغيرة بكنج باودر .

الطريقة :

- نضع المقادير حسب ما هو مرقم أعلاه (بمعنى أن نبدأ بالسكر والبرتقال وننتهي بالبيكنج بودر).
- مع ملاحظة التناوب بين الزيت والدقيق.
- توضع في صينية مدهونة بالزيت [والأفضل أن تكون الصينية معدن وليست تيفال].
- تدخل الفرن حتى تنضج وتحمر من أعلى.... وبالعافية.

كيكة البُر بالقرفة

المقادير :

(1 ½) كأس دقيق بر

½ كأس زيت

3 ملاعق كبيره بكنج بودر

2 ملعقة صغيره قرفة مطحونة

كأس سكر

كأس ونصف جزر مبشور

5 بيضات

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً حسب ما ترغبين إما بخلاط الكيك أو أن تخلطي السوائل في خلاط الكأس ثم تعجن بها المقادير الجافة. وإذا احتاج الأمر تزاد بقليل من الحليب السائل لتطرية قوامها ثم تخبز في صينية مدهونة بالزيت في الفرن ..... وبالعافية..

شابورة التمر

المقادير :

{ أ } :

في الخلاط:

3 بيضات

½ كأس زيت

½ كأس سكر

رشة فانيليا

رشة هيل

رشة زنجبيل

10 تمرات (منزوعة النوى)

{ب} :

(½ 2) كأس دقيق ابيض ويمكنك استبداله بـ (2 دقيق بر و½ دقيق أبيض)

ملعقة صغيرة بكينج بودر

ملعقتين حليب بودرة

ملعقة حبة سوداء

الطريقة :

- يصب { أ } على {ب} وتعجن سوياً
- تكور العجينة كور صغيرة ثم تبرم كل كرة بين راحة اليدين لتصبح كالإصبع وتصف في صينية الفرن الكبيرة مدهونة بالزيت ثم ترص كل واحدة بالإصبع ليصبح شكلها مثل عيون المها ولكنها أكبر.. وهكذا حتى تنتهي الكمية.
- تخبز في الفرن وينتبه لها لانها سريعا ما تنضج وتحمر من أعلى.

... وبالعافية.



كيكة الجزر

المقادير :

[أ]

2 كأس دقيق

2 كأس جزر مبشور

½ كأس فستق ومكسرات مبشوره

½ 1 كأس سكر ناعم .

[ب]

(ربع كأس زيت + 4 بيضات + 2 ملعقة بكنج باودر + ½ كأس ماء) ← في الخلاط.

الطريقة :

تخلط مقادير [أ] مع بعضها (ما عدا الجزر والفستق) ثم تعجن بمقادير [ب] ثم وفي الآخر نضيف الجزر والفستق وتوضع في صينية وتخبز في الفرن ... وبالعافية.


حلى
القهوة



إسطوانات البسكويت بالقصدير

المقادير :

2 باكيت بسكوت الشاي .

الخلطة :

نصف كأس كاكاو

ثلاثة أرباع كأس حليب سائل

ثلاثة أرباع كأس سكر

نصف كأس زيت

الطريقة :

- تخلط مقادير الخلطة ثم توضع على النار حتى تتدامج وتسخن ثم ترفع عن النار ويوضع عليها البسكويت المكسر وتحرك جيداً.

- نحضر شرائح من القصدير ونضع مقدار من الخلطة داخلها (الصورة 1) ثم تلف على هيئة إسطوانات (الصورة 2) وتوضع في الفريزر وإذا جمدت يفك القصدير (الصورة 3) و تقطع حلقات.... وبالعافية .



1



2



3

التــــــاوة
(القصيمية)



المقاديـــر :

2 كأس دقيق بر
كأس لبن
كأس دقيق أبيض
2 ملعقة خميره فورية
بيضة
ملعقة حبة سوداء
بيالة زيت
فنجال سكر
ذرة ملح

الطريـقــة :

- تعجن المقادير ببعضها (وإن أحسست أن العجينة بحاجة لمزيد من الماء للعجن فأضيفي القليل حتى تتكون لديك عجينة متماسكة) ثم تترك مدة ساعة.
- تقطع كرات صغيرة ثم تفرد مثل المطازيز وتقلى في الزيت مع ملاحظة ضغط كل واحدة بالقوة داخل الزيت حتى تنتفخ وتتحمر.
- تنتشل من الزيت وتجمع على ورق نشاف لرشف الزيت ثم تحلى بالشيره ... وبالعافية.

* من آداب الطعام :

أن لا يمسح يده بالمنديل أو بغيره حتى يلعقها أو يُلعقها :

كما في حديث ابْنِ عَبَّاسٍ رضي الله عنهما ، أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : "إِذَا أَكَلَ أَحَدُكُمْ فَلَا يَمْسَحْ يَدَهُ حَتَّى يَلْعَقَهَا أَوْ يُلْعِقَهَا " (متفق عليه) ، وعلل النبي صلى الله عليه وسلم ذلك ، بأن الإنسان لا يدري في أي طعامه البركة .

أصابع البف باستري



المقادير :

باكيت عجينة البف باستري (تقطع كل شريحة الى ثلاث مستطيلات (الصورة ١))

الخلطة :

كأس حليب ٢ ملعقة نشا

ثلاثة أرباع البيالة سكر فانيليا

بيضة

الطريقة :

- تصف مستطيلات العجينة في صينية فرن مدهونة بالزيت ويدهن الوجة بالبيض (الصورة 2) ثم تدخل الفرن حتى تنضج وتحمر من الأعلى.

- تجهز الخلطة وذلك إذا قاربت العجينة على النضج بحيث تخلط سوياً على النار حتى تغلي ويغلظ قوامها.

- يفتح كل مستطيل مثل الساندويتش ويحشى بالخلطة وتصف في صحن التقديم ثم يرش الوجة بسكر بودرة.





الجاتوه المساقى بالنسكافيه

المقادير :

(أ) : الكيكة :

[كأس سكر 3 بيضات كأس زيت ملعقة فانيليا كأس ماء]

تخلط في الخلاط . ثم تخلط بـ :

{ واحد ونصف كأس دقيق 3 ملاعق صغيره باكنج باودر }

ثم يسكب الخليط في صينية الفرن مدهونة بالزيت ويخبز حتى تتحمر الكيكة.

(ب) : السقوه :

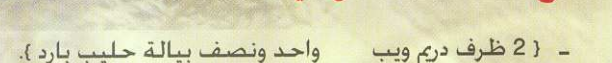
{ كأس ماء كأس إلا ربع سكر 3 ملاعق كبيرة نسكافيه }

توضع على النار حتى تغلي ويغلظ قوامها قليلاً ثم تساقى بها الكيكة (الصورة 1).



1





(ج) : الخلطة النهائية :

- { 2 ظرف دريم ويب واحد ونصف بيالة حليب بارد }.
- تخلط جيداً بخلاط الكيك (الصور 2 . 3 . 4) وتوضع فوق الكيكة المشربة (الصور 5 . 6).
- تترك لتبرد ثم تجمل بالفستق المبشور أو الشوكولاته المبشورة (الصورة 7).
- ثم تقطع على هيئة الجاتوه وتقدم ... وبالعافية.

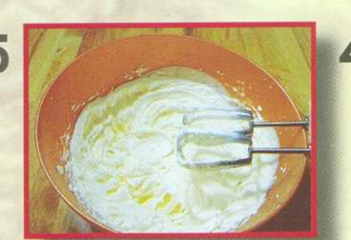
2

ملحوظات الطبق :

للمزيد من السرعة والسهولة في اعداد الطبق: بامكانك استبدال الطبقة العلوية بـ (علبة قشطة) سادة تواسى على الكيكة المشربة ثم نضع بالهيرشي شيرة (شراب الشوكولا) خطوط طولية وتجمل بالسكين كما هو موضح في تجميل تارت خلية النحل ص 322 .



3



4





5



6



7





أصابع البقلاوة

المقادير :

نصف باكيت جلاش (الصورة 1)

الحشوة :

كأس مكسرات منوعة مدقوقة (حسب الرغبة كالفستق، الجوز، اللوز).

نصف ملعقة قرفة

رشة هيل

عسل (حسب الحاجة)

* شيرة للتحلية.

الطريقة :

- تخلط مقادير الحشوة مع وضع العسل تدريجياً لتلبيدها.
- يقطع الجلاش شرائح بعرض 10 سم تقريباً (الصورة 2).
- تدهن شريحة الجلاش بالزبدة (الصورة 3).
- نشكل من الحشوة على هيئة الإصبع ويوضع على طرف الجلاش ويلف على هيئة الاسطوانة (الصورة 4).
- ترص الأصابع الصغيرة في صينية مدهونة بالزبدة ثم تدهن كذلك بالزبدة وتدخل الفرن لتتشقر..
- تخرج من الفرن وتقلب في الشيرة.... وتقدم بالعافية.

4 3 2 1



الحلوى البحرينية

المقادير :

(3) كاسات سكر.
(2) كأس ماء.
(½) بيالة ماء ورد.
(¾) بيالة زيت.

(½) كأس نشا.
(½) ملعقة صغيرة هيل.
مكسرات (فستق ـ كاجو .....) حسب الرغبة.
رأس الملعقة الصغيرة لون صفار الزعفران.

الطريقة :

1 ـ يحمر السكر على النار بأن يذوب ويصبح بني اللون.
2 ـ يخلط (النشا + الماء) ثم يوضع على السكر المحمر ويحرك جيداً حتى يذوب ويتجانس.
3 ـ يضاف ماء الورد والزيت وصفار الزعفران على نار هادئة جداً مدة تتراوح من نصف ساعة إلى ساعة مع التحريك بين الفينة و الأخرى إلى أن يغلظ قوامه.
4 ـ في الآخر يضاف الهيل والمكسرات ثم يُصب في صينية بايركس، وأنت تحددين مقاس الصينية حسب رغبتك: إن أردت الحلوى تكون عريضة صغري مقاس الصينية، و العكس بالعكس.
5 ـ توضع في الثلاجة لتبرد وتتماسك، ثم تقطع مربعات وتوضع في الورق البليسية وتقدم.. وبالعافية.

الحلقوم
(الراحة)

المقادير :

{أ}
(3) كاسات سكر
(1) كأس ماء.

{ب}
(5) ملاعق جيلاتين
(¾) كأس ماء ساخن — تحرك جيداً.

{جـ}
(5) ملاعق نشا
(1) كوب ماء بارد — تحرك جيداً.

* (2) ملعقة ماء ورد.
* رشة من لون صفار الزعفران أو لون أخضر.
* فانيليا (ملعقة شاي).
* لوز مقشر أو فستق.
* نشا للتغطية.

الطريقة :

1 ـ نضع مقادير (أ) في قدر على النار وتحرك حتى يذوب السكر ويغلي.
2 ـ يرفع عن النار ويضاف له (ب) ثم يعاد ثانية على النار مع التحريك حتى يغلي.
3 ـ نضيف (ج) إلى ما سبق ويحرك جيداً حتى يغلي.
4 ـ نضيف المكسرات و الفانيليا وماء الورد واللون.
5 ـ يصب الخليط في صينية بايركس ثم يوضع في الثلاجة مدة لا تقل عن (5) ساعات.
6 ـ تقطع مربعات صغيرة وتغمس في النشا حتى يلتصق بها من جميع الجوانب، وترص في طبق التقديم.. وبالعافية.



أصابع التفاح بالقرفة

ومخدات التفاح بالقرفة

المقادير :

• شرائح سويتز.

• الحشوة :

(3) تفاحات تُقشر وتُبشر. (½) كأس سكر.

(1) ملعقة قرفة + رشة ملح ليمون (حسب الرغبة).

• الخلطة النهائية :

مقدارها بحسب الكمية التي ستقلين ولكن مقدارها بشكل عام :

(1) ملعقة شوكولاته نسكويك (بودرة).

(1) ملعقة قرفة مطحونة.

(1) ملعقة سكر مطحون (و الأفضل أن يكون سكر بني).

الطريقة :

1 - تجهز الحشوة: توضع مقاديرها في قدر على النار، وتحرك على نار هادئة حتى يذبل التفاح ويندمج.

2 - تلف حسب رغبتك، إما أصابع أو مخدات:

*** للف الأصابع :**

تقص شرائح السويتز إلى نصفين (الصورة 1، 2) ثم تحشى بملعقة شاي من الحشوة وتطبق أطرافها وتلف كما في الصور (3، 4، 5) و تغلق بصفار البيض.

*** للف المخدات :**

- تدهن شريحة السويتز من حوافها جميعاً بصفار البيض (الصورة 6 ، 7)، ثم توضع الحشوة في الطرف، ونبدأ اللف حتى تكون على هيئة المخدة الصغيرة (الصورة 8).

- تجمع الملفوفات، ثم تقلى في زيت غزير، وتوضع قليلاً على ورق نشاف لرشف الزيت الزائد، ثم وهي ساخنة تقلب في الخلطة النهائية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك تخزين الطبق في علبة داخل الفريزر، مع ملاحظة وضع طبقة من الجلاد بين كل طبقتين من الملفوفات داخل العلبة.. وبالعافية.

الحلى الأصفر

المقادير والطريقة :

4 طبقات :

◆ **ط 1 :**

بسكويت شاي يصف في الصينية بدون تغميس (الصورة 1) .

◆ **ط 2 :**

1 كأس حليب يشقر على النار (نار هادئة حتى لا يحترق) ثم يعجن بـ : (1 فنجال زيت ، 1فنجال سكر ناعم، 1 علبة قشطه) تعجن مع بعضها ثم تفرد باليد على ط1 (الصورة 2) .

◆ **ط 3 :**

(بسكويت شاي يرص فوق ط 2 مثل ط 1 (الصورة 2، 3).

◆ **ط 4 :**

(ثلاث أرباع كأس حليب سائل يغلى ثم يوضع عليه 2 ظرف كريمة كارامل ثم يرفع عن النار ويوضع عليه علبة قشطة وتوضع كطبقة أخيرة على ما سبق).

وللتزيين:

- يبشر عليه شوكولاته (أية نوع) وذلك بعد أن يبرد (الصورة 4).
- يقطع حسب الرغبة ويقدم... والعافية.

1



2



3



4



الدونات

المقادير :

3 كاسات دقيق
ملعقة ونصف خميره
12 ملعقة حليب بودرة
2 ملعقة سكر خشن
5 بيضات .
كأس حليب سائل
ملعقة باكنج باودر + قليل من الفا نيليا

الطريقة :

1 ـ يوضع (السكر + الخميرة + الحليب السائل) في إناء ليختمر قليلاً .

2 ـ يخلط البيض بالخلاط .

3 ـ تعجن المقادير جميعاً بعد ذلك. ثم بعد أن تختمر تفرد على دقيق وتقطع بالبيالة مثلاً ووسطها يقطع بغطاء قلم أو بقطاعة الدونات الخاصة ثم تصف في طبق مستطيل كبير وتغطى بالسفرة الورقية وتترك ربع ساعة لترتاح ثم تقلى في الزيت وإذا تحمرت يذر عليها سكر مطحون.

4 ـ ويمكن أن يعمل لها خليط كالآتي :

(1 أصبع زبدة . 1علبة حليب مركز محلى، (1 ـ 2) ملعقة كاكاو هنتز) بإذابة الزبدة على النار ثم يصب الحليب عليها ثم يضاف الكاكاو ويخلط معاً حتى يتجانس ثم تغمس الدونات على وجهها في الخليط وتصف في طبق التقديم.... وبالعافية.



عجينة أخرى للدونات

المقادير :

3 كاسات دقيق
رشة فانيليا
4 حبات جبن كيري
ملعقة بيكنج بودر
4 بيضات
6 ملاعق حليب بودرة
ملعقة خميرة
كأس ماء

الطريقة :

تعجن وتترك لتختمر ثم نكمل بنفس الطريقة السابقة.



الحلى المبروم

المقادير :

(1) باكيت عجينة بف باستري.

(½) علبة حليب مركز محلى.

ملعقة صغيرة قرفة مطحونة (حسب الرغبة).

الطريقة :

1 ـ تخرج شرائح البف باستري من الفريزر قبل الإعداد بمدة يسيرة بحيث لا يفك تجمدها تماماً.

2 ـ نضع شريحة بف باستري ثم تدهن بقليل من الحليب المركز المحلى بواسطة الفرشاة (الصورة 1) . ثم ترش بقليل من القرفة (الصورة2) ثم نضع شريحة أخرى من البف باستري (الصورة 3).

3 ـ تقطع الشريحتان إلى أصابع (الصورة 4) ثم تصف في صينية تيفال مستطيلة ونكرر العملية مع باقي الكمية.

4 ـ نقوم ببرم كل أصبع (في الصينية) (الصورة 5) ثم ندخلها في الفرن حتى تنتفخ وتحمر من أسفل. ونحمرها من الأعلى.

5 ـ نخرجها من الفرن وتصف في طبق التقديم ثم ترش بالحليب المركز المحلى وذلك للتجميل وللتحلية.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالإمكان استخدام التوفي السائل عوضاً عن الحليب المركز المحلى. وطريقة إعداد التوفي موجودة في طريقة السينبون (2).. وبالعافية.



السمسمية

المقادير :

(١) كأس دقيق.

(١) كأس سمسم

(١) علبة قشطة.

(¼) ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة :

تعجن المقادير جيداً، ثم تفرد على سطح مدهون وتقطع مستطيلات صغيرة، ثم يمسك كل مستطيل من الوسط ويلم ليكون على شكل الفيونكة الصغيرة (الصورة ١) ثم تُقلى في الزيت، وتحلى بشيرة غليظة القوام. وبالعافية.

1

السينبون

(أ) العجينة :

4 كأس دقيق 4 ملاعق سكر مطحون 3 ملاعق خميرة فورية
½ ملعقة صغيرة ملح
2 كأس ماء للعجن (وقد تزيدين قليلاً)
½ كأس زيت .

الطريقة :

تعجن المقادير مع بعض بخلط المقادير الجافة أولاً ثم عجنها بالسوائل مع ملاحظة اللت والتخبيط بالعجينة والأفضل أن تميل لليونة وتترك لتختمر (½ ـ ¾ الساعة) .

(ب) الإعداد :

مقادير الحشوة :

أ ـ (إصبع زبده سائح) .

ب ـ " 4 فناجيل سكر + 3 ملاعق قرفة مطحونة + 3 ملاعق شوكولاته نسكويك " تخلط جميعاً في زبدية بلاستيك".

الطريقة :

ـ اقسمي العجينة كاملة إلى نصفين ثم افردي النصف الأول بالكامل على شكل مستطيل (سيكون كبير جداً) (الصورة 1) ثم اقسميه نصفين بالطول (الصورة 2) وادهنيه بنصف مقدار الزبدة (الصورة 3) ثم رشيه بنصف الحشوة (القرفة + السكر) (الصورة 4) .

ـ يلف كل قسم على هيئة اسطوانة مثل (السويس رول) ويقطع طول الواحدة أصبع تقريباً (7 ـ 8) سم (الصورة 5).

ـ نضعها في صينية (والأفضل أن تكون تيفال) ثم تخبز في الفرن (والقسم الثاني من العجينة يعمل به مثل ذلك) .

ـ إذا اخرجت تساقى بالخلطة وهي حاره .

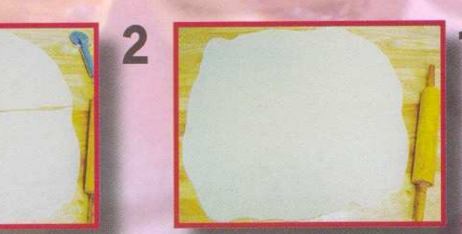
الخلطة :

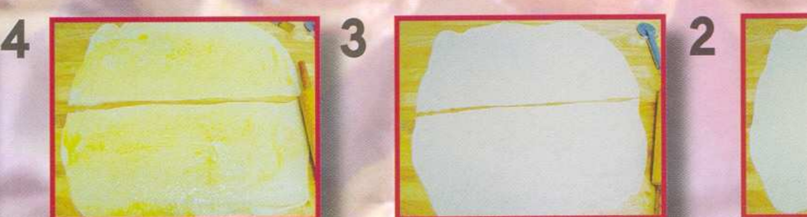
أ ـ (3 علب قشطة ، 3 فناجيل سكر).

ب ـ (2 ملعقة قرفه ، واحد ونصف ملعقة نسكويك + ثلاثة أرباع فنجال حليب سائل)

الطريقة :

نضع أولاً (أ) في الخلاط ثم نأخذ منها مقدار ثلاثة أرباع كأس وهذا هو الصوص الابيض .. ثم نضيف (ب) على الباقي في الخلاط ونخلطه وهذا الصوص البني. ونضع أولا الصوص البني ثم الصوص الابيض .. وبالعافية .....

1


2


3


4


5




الشكلمة

المقادير :

علبة حليب مركز محلى

جوز هند (حسب الحاجة).

الطريقة :

نضع الحليب في وعاء بلاستيك ثم نضيف علبة جوز الهند بالتدريج حتى تتكون عجينة متماسكة ثم تكور صغار وتوضع في صينية داخل الفرن حتى تشقر من تحت ومن فوق، وإن شئت تجميل كل واحده بحبة فستق عدلة فلك ذلك... وبالعافية.

* من آداب الطعام :

لعق الإناء :

أخرج مسلم في صحيحه من حديث أَنَسٍ رضي الله عنه : أَنَّ رَسُولَ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: كَانَ إِذَا أَكَلَ طَعَامًا لَعِقَ أَصَابِعَهُ الثَّلَاثَ . قَالَ : وَقَالَ : "إِذَا سَقَطَتْ لُقْمَةُ أَحَدِكُمْ . فَلْيُمِطْ عَنْهَا الأَذَى وَلْيَأْكُلْهَا . وَلَا يَدَعْهَا لِلشَّيْطَانِ . وَأَمَرَنَا أَنْ نَسْلُتَ الْقَصْعَةَ . قَالَ : " فَإِنَّكُمْ لَا تَدْرُونَ فِي أَيِّ طَعَامِكُمُ الْبَرَكَةُ " .



السينبون (2)

1 ـ مقادير العجينة :

(أ) :

(3) كاسات دقيق
(½) إصبع زبدة مذاب

تفرك سوياً

(ب) :

(1) فنجال زيت
(1) بيالة ماء دافئ
(¾) كأس حليب سائل
(1½) ملعقة سكر
(2) ملعقة خميرة

تخلط سوياً، وتترك مدة (5 ـ 10) دقائق لتختمر

1
2
3
4
5
6

الطريقـة :

1ـ تُعجن مقادير (أ) بمقادير (ب) جيداً وتترك مدة من نصف ساعة إلى ساعة لتختمر.

2 ـ الحشوة:

(2) ملعقة قرفة مطحونة
(2) ملعقة سكر مطحون
(1) ملعقة شوكولاته نسكويك.

تخلط سوياً.

الطريقـة :

1ـ يؤخذ نصف مقدار العجينة تقريباً ويفرد على سطح مرشوش بالدقيق بحيث تكون على هيئة مستطيل كبير بسمك (½) سم تقريباً (الصورة 1).

2 ـ يدهن سطح العجينة بزبدة مذابة وذلك بواسطة الفرشاة (الصورة 2).

3 ـ ترش الحشوة (بواسطة الملعقة أو المنخل) على سطح العجينة بحيث تشمل جميع الجوانب عدا الحافة الخارجية (الصورة 3).

4 ـ تلف العجينة على هيئة السويس رول، بحيث تتشكل لدينا اسطوانة طويلة (الصورة 4).

5 ـ تقطع الأسطوانة إلى قطع متوسطة طول الواحدة منها تقريباً (4) سم ذلك بواسطة الخيط (وهو الأفضل) وبالإمكان تقطيعها بالسكين (الصورة 5 . 6).

6 ـ توضع في صينية تيفال (الصورة 7) وتدخل إلى الفرن قد اشعلت عينه التحتية فقط ثم إذا تحمر من أسفل تشتعل النار الفوقية ليتحمر قليلاً من أعلى ويخرج من الفرن ثم يساقى بعد ذلك بالصوص.

صوص التوفي :

المقادير :

(أ) :

(1) كأس سكر

(¼) إصبع زبدة.

(ب) :

ملعقة قشطة

بيالة حليب سائل

(1) ملعقة من الحشوة السابقة:

(القرفة + النسكويك + السكر).

الطريقة :

1 ـ نضع مقادير (أ) سوياً على النار حتى يذوب السكر ويشقر تشقر خفيف (الصورة 8، 9).

2 ـ يرفع عن النار وبسرعة نضيف مقادير (ب) ونحرك جيداً ثم يعاد مرة أخرى على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يذوب تماماً ويتجانس وننتبه ألا يحترق أو يغمق لونه (الصورة 10).

الخطوة النهائية :

تساقى لفائف القرفة (السينبون) بالصوص ثم يوضع ملعقة صغيرة من الحليب المركز المحلى كتجميل فوقه، ثم يرش باللوز المبشور المحمص (وذلك حسب الرغبة).. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ يمكنك الاحتفاظ بالصوص مدة طويلة في الثلاجة بوضعه في علبة الكاتشب الضاغطة ؛ وذلك لاستعماله استعمالات عديدة لتجميل أنواع من الحلى والمشروبات .

2 ـ يمكنك الاستغناء عن إضافة المقدار (ملعقة من الحشوة السابقة ... الخ) ويبقى الصوص ناجحاً..

7


8


9


10


الشيز السريع بالبسكويت المكسر

المقادير :

4 بيضات
ثلاث أرباع أصبع زبدة
ثلاث أرباع كأس سكر
7 حبات جبن كيري
فانيليا
باكيت بسكويت شاي .

1



2



الطريقة :

يكسر البسكويت في صينية بايركس (الصورة 1) وتسيح الزبدة وتخلط به . ثم تخلط باقي المقادير في الخلاط وتصب على البسكويت في الصينية (الصورة 2) وتوضع في فرن متوسط الحراره حتى لاتحترق ثم تبرد وتقطع.. وبالعافية ....

* من آداب الطعام :

إذا سقطت اللقمة أن لا يتركها :

بل يلتقطها ويميط الأذى عنها ثم ليأكلها . لما سبق بيانه من أحاديث دالة على ذلك . لأنه إن تركها أكلها الشيطان . عَنْ جَابِرٍ رضي الله عنه قَالَ : سَمِعْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّه عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : "إِنَّ الشَّيْطَانَ يَحْضُرُ أَحَدَكُمْ عِنْدَ كُلِّ شَيْءٍ مِنْ شَأْنِهِ . حَتَّى يَحْضُرَهُ عِنْدَ طَعَامِهِ . فَإِذَا سَقَطَتْ مِنْ أَحَدِكُمْ اللُّقْمَةُ . فَلْيُمِطْ مَا كَانَ بِهَا مِنْ أَذًى . ثُمَّ لِيَأْكُلْهَا وَلَا يَدَعْهَا لِلشَّيْطَانِ . فَإِذَا فَرَغَ . فَلْيَلْعَقْ أَصَابِعَهُ . فَإِنَّهُ لَا يَدْرِي فِي أَيِّ طَعَامِهِ تَكُونُ الْبَرَكَةُ" (أخرجه مسلم).



الشوكولاتة البلجيكية

المقادير :

12 حبة شوكولاتة هوبي المقاس الكبير

3 ملاعق فول سوداني

ثلاثة أرباع الكأس كورن فليكس مهشم (مدقوق دق خفيف) .

الطريقـة :

توضع المقادير في حمام مائي على النار ثم إذا ذابت واختلطت (بالتحريك المستمر) ترفع عن النار وتصب في قوالب صغيرة ذات الأشكال (الصورة 1، 2) (متوفره عند أبو ريالين) وتوضع في الفريزر حتى تجمد (ولن تأخذ وقتاً طويلاً قرابة 5 دقائق) ثم تقلب وتوضع في ورق بلاسيه ،، وبالعافية .

ملحوظات الطبـق :

بالإمكان تخزين الشوكولاته في الفريزر مدة طويلة.

بإمكانك استخدام رايز كريسبي (منتفخات الأرز) عوضاً عن الكورن فليكس أو مكسرات مجروشه وذلك حسب رغبتك... وبالعافية.

2

1



الكليجا السريعة

المقادير :

(أ) : في الخلاط :

(½) كأس سكر. (1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

(½) كأس زيت. رشة هيل

(3) ملاعق حليب بودرة. (3) بيضات

(ب): { (2) كأس دقيق بر }.

مقادير الصوص:

(½) بيالة ماء. (½) ملعقة صغيرة هيل.

(4) ملاعق عسل ملآنة.

(1) ملعقة قرفة. (½) ملعقة صغيرة ليمون أسود.

الطريقة :

1 - تخلط مقادير (أ) في الخلاط الكأس، ثم تعجن بمقادير (ب).

2 - تقطع العجينة وتكور كوراً صغيرة (الصورة 1).

3 - تفرد كل واحدة على حدة، أما الشكل فأنت بالخيار :

* إما أن تفرد وتجمل بواسطة الشوكة أو السكين على هيئة خطوط متقاطعة أو تفرد بواسطة الآلة الخاصة بالكليجة (المعروفة عند أهل القصيم).

* وبالإمكان الاستغناء عنها بالآلة الموضحة في الصور، وهي خاصة لضرب البفتيك يعمل بها كما في الصورة (2، 3، 4).

بمعنى أن تفك من عصاها، ثم تغمس في قليل من الدقيق ثم يُضغط بها على كرة العجين بحيث تنفرد وتأخذ الشكل.

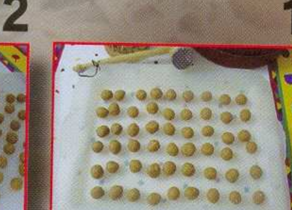
4 - ترص في الصواني (الصورة 5) ثم تخبز مع مراعاة أنها بمجرد أن تشقر من الأسفل نُشعل العين العلوية (الشواية) لتحميرها.. لأنها تتحمر بسرعة.

5 - يعمل الصوص بأن تخلط مقاديره، ثم يوضع على النار (الصورة 6). ثم يصفى في زبدية (الصورة 7) ويُغمّس فيه وجه كل قطعة من الكليجة الناضجة على حدة. وبالعافية.

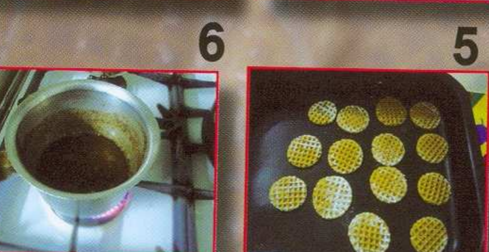
1

2

3



4



5

6





7



ملحوظات الطبق :

1 - بالإمكان فرد قطعة كبيرة من العجين ثم تقطيعها بواسطة فوهة الكأس أو البيالة، أو بالقطاعة المستديرة الخاصة، ثم تشكيلها.

2 - التشكيل كما ذكر ممكن أيضاً أن يكون بالعجلة ذات الأسنان أو بالشوكة أو بشبك بلاستيكي.. أو أي شكل آخر تبدعينه أنت.

3 - بالإمكان تخزين هذا الطبق في الفريزر، بوضع كل مجموعة في كيس أو جلاد، أو علبة صغيرة، ثم توضع المجموعات في الفريزر، وقبل التقديم بساعة تخرج من الفريزر وتترك حتى يفك تجمدها، ثم تصف في الطبق. علماً أنك ستضعينها في الفريزر كاملة الإعداد، أي بعد تغميسها في الصوص.. وبالهناء والعافية.

العصفورية

(القطايف المفتوحة)

المقادير :

(1) العجينة :

واحد و ½ كأس دقيق
3 ملاعق سكر
3 ملاعق نشا
½ كأس سميد
2 ملعقة بكنج بودر
واحد ونصف كأس ماء(وقد يزيد قليلاً)
بيضة+ رشة فانيليا .

(2) الحشوة :

كأس ماء
رشة فانيليا
بيالة سكر
2 ملعقة نشا كبيرة
3 ملعقة حليب بودرة
بيضة

الطريقة :

1 - تخلط مقادير العجينة ثم تصبب على الصاج على هيئة أقراص صغيرة حتى تتحمر من تحت فقط وتجمع في طبق كبير مع مراعاة تغطيتها بالشرشف البلاستيكي (سماط) حتى لا تنشف.

2 - تخلط مقادير الحشوة ثم ترفع على النار حتى تغلظ ، ثم تحشى القطائف بالحشوة وتغلق من جهة واحدة فقط وتزين بالفستق .. وبالعافية ....

القطايف

المقادير :

العجينة :

مثل عجينة العصفورية تعجن وتقرص على الصاج ولكن الاقراص تكون كبيرة.

الطريقة :

تخلط مقادير الحشوة وتحشى بها القطايف وتغلق على هيئة نصف دائرة مع مراعاة رصها جيداً عند غلقها ثم تقلى في الزيت وتحلى بالشيرة..

الحشوة :

- نصف كأس فستق مبشور
- 2 ملعقة ماء ورد
- نصف كأس لوز أصابع
- 2 ملعقة سكر
- رشة هيل مطحون
- قليل جداً من الماء حتى يلبدها
- (وبإمكانك استخدام ما أحببت من المكسرات كالزبيب والصنوبر والبندق المجروش مثلاً).

اللبنـــــة (1)

المقاديـــر :

أ ـ كأس ونصف دقيق كأس جوز هند
ملعقتين بكنج بودر .

ب ـ في الخلاط :

[كأس لبن + كأس زيت + كأس وربع سكر + 3 بيضات]

الطريقـة :

تصب (أ) على (ب) وتخلط ثم توضع في صينية مدهونة بقليل من الزيت ثم تدخل الفرن وإذا نضجت وتحمرت تشرب بالشيرة ..... وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

١ ـ بإضافة صغيرة يصبح لديك طبق متميز وهي :

١ كيس شعيرية باكستانية يكسر كاملاً على وجه اللبنية في الصينية قبل ادخالها الفرن ثم تخبز حتى تتحمر من اسفل ثم من أعلى.. وإذا أخرجت يصب على وجهها علبة كاملة حليب مركز محلى. يوزع بالتساوي.. وستلاحظين تكون طبقة من الحليب المركز. لا تقلقي قومي بتغطيته واتركيه قليلاً لتشربه الشعيرية.

٢ ـ اذا لم يتوفر لديك اللبن يمكنك استعمال الحليب عوضا عنه.

.. وبالعافية..

اللبنـــة (2)



المقاديـــر :

2 بيضة
ملعقة باكنج باودر
كأس دقيق
نصف كأس زيت
ثلاث أرباع كأس جوز هند
كأس سكر
كأس لبن أو زبادي

الطريقة :

مثل الطريقة السابقة .. وبالعافية .

كيك الزبادي

المقادير :

(أ) في الخلاط :

2 علبة زبادي صغيرة 3 بيضات كأس سكر
فانيليا ملعقة باكنج بودر صغيرة

(ب) كأس دقيق .

الطريقـة :

نضع (أ) في الخلاط ثم يوضع (ب) تدريجياً عليها ويوضع في صينية مدهونة بالزيت ثم يخبز في الفرن و بعد أن يتحمر يقطع ويساقى بالشيره ..... وبالعافية .

الكيكة الخضراء

كيكة الجزر والبقدونس

المقاديـر :

3 بيضات

نصف كأس دقيق

نصف كأس بقدونس

نصف كأس جزر مبشور

نصف كأس زيت

ثلاث أرباع كأس سكر

فانيليا

ملعقة صغيرة بكنج بودر

الطريقة :

توضع جميع المقادير في الخلاط ثم تصب في صينية بايركس (المقاس الكبير) وتدخل فرن متوسط الحرارة وبعد النضج نضع عليها الخليط الآتي :

في الخلاط :

[3 جبن كيري ، نصف علبة قشطة ، ملعقة كاكاو بودرة ، 2 فنجال سكر]
ثم توضع في الثلاجة لتبرد وتقطع مكعبات صغيرة ...... وبالعافية .....

ملحوظات الطبق :

يمكن استبدال الخلطة العلوية بالاتي :

نصف علبة حليب مركز محلى

ملعقة نسكافية

2 ملعقة جبن سائل .

* من آداب الطعام :

عدم النفخ في الطعام :

عن بن عباس رضي الله عنهما قال : "نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن النفخ في الطعام والشراب".

[أخرجه أحمد . وهو حديث حسن صحيح على شرط الشيخين . انظر الإرواء 7 / 36]

المعمول الحلزوني

المقادير :

أ ـ العجينة :

2 كأس دقيق
نصف كأس ماء وقد يزيد قليلاً
كأس سميد
نصف كأس زيت
ملعقة صغيره باكنج باودر أو ملعقة خميرة وحينئذ يترك ليختمر
ذرة ملح ، فانيليا .

ب ـ الحشوة :

تمر منزوع النوى .
قليل من الزبدة مذابه .

الطريقة :

- تعجن المقادير وتكور كورا صغيرة (الصورة 1).
- تفرد كل كرة على حدة (الصورة 2) (مع تغطية باقي العجين حتى لا ينشف) ثم يوضع عليها قرص تمر مفرود مثل المطازيز (الصورة 3) ويلف مع بعض كما يلف السوسرول (الصورة4،5).
- ثم تقلى بسرعة في الزيت أي كلما تكونت (8 ـ 10) حبات تقلى حتى لا تنشف وتتفتح(الصورة 6) ثم يذر عليها بعد ذلك سكر غير مطحون ثم تقطع من الوسط وتصف في طبق التقديم وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

بامكانك تغيير الحشوة وذلك باستخدام (القرفة المطحونة + السكر البني) بحيث تذر داخل القرص عوضا عن التمر وفي هذه الحال اذا قليت وصفت في طبق التقديم تساقى بالحليب المركز المحلى على هيئة خطوط تجميلية ..وبالعافية.

1

2

3

4

5

6

اللقيمات بالقشطة

المقادير :

2 كأس دقيق [والأفضل : 1كأس بر + 1كأس أبيض]
علبة قشطة
نصف فنجال سكر
ملعقتين خميرة فورية
ملعقتين نشاء
2 بيضة
ذرة ملح
ماء للعجن.

الطريقة :

تعجن المقادير مع بعضها ثم تطول مدة التخمير من (1ـ 2) ساعة.
تقلى على نار متوسطة الحرارة (غيرحارة) حتى لاتكون اللقيمات لينة ثم تصفى على ورق نشاف وأن أردت المزيد من القرمشة للقيمات اخرجيها من الزيت وضعيها مباشرة في الشيرة بحيث تكون اللقيمات ساخنة علما بان الشيرة ينبغي ان تكون غليظة أي تقريباً (واحد ونصف كأس سكر على كأس ماء) وتترك تغلي على نار هادئة حتى يغلظ قوامها... وبالهناء والعافية.

اللقيمات باللبن

المقادير :

كأس ماء
2 بيض
كأس لبن
بيالة زيت
3 ملاعق حليب
2 كأس دقيق
رشة هيل
ذرة ملح
ملعقة سكر.
2 ملعقة خميرة

الطريقة :

تعجن جميعاً وتترك تختمر (1.5ـ 2) ساعة ثم تقلى وتحلى بالشيرة.. وبالعافية.

اللقيمات بالبطاطس

المقادير :

3 كاسات دقيق
3 حبات بطاطس بحجم البيضة
كأس ماء
ملعقة سكر
2 ملعقة خميرة فورية .

الطريقة :

يسلق البطاطس ثم يقشر ويخلط في الخلاط مع كأس ماء ثم يصب على المقادير الجافه ويعجن بها ونكمل كما سبق وبالعافية .

ملحوظات الطبق :

الأفضل أن تكون شيرة اللقيمات غلظية بمعنى :
كأس ونصف سكر الى كأس ماء تترك لتغلي سويا مدة ربع ساعة مع اضافة قطرات من الليمون وقليل من الفانيليا ورشة هيل وزعفران.
كما أنه من الأفضل أن تقلى في زيت متوسط الحرارة حتى لا تلين وتقلب باستمرار .

بسبوسة محشية بالكسترد

المقادير :

3 بيضات
ثلاثة ارباع كأس جوز هند
2 ملعقة باكنج باودر
2 كأس سميد
علبة قشطة
ثلاثة أرباع كأس زيت
كأس سكر خشن
فانيليا

الحشوة :

كأس ونصف حليب سائل
5 ملاعق كسترد
5 ملاعق سكر
علبة قشطة

الطريقة :

- تخلط المقادير سوياً ثم يسكب نصف المقدار في صينية مدهونة بالزيت (والأفضل أن تكون الصينية معدن وليست تيفال).
- تدخل الفرن حتى تتماسك فقط وأثناء ذلك نعد الحشوة.
- تخلط مقادير الحشوة ما عدا القشطة ثم توضع على النار حتى تثخن ثم ترفع عن النار وتضاف لها القشطة.
- نخرج الصينية من الفرن وتوزع عليها الحشوة (الصورة 1) ثم تواسى عليها (الصورة 2) ثم تترك قليلاً لتتماسك طبقة الكسترد.
- يزاد عجين البسبوسة المتبقي بقليل جدا من الماء (ليسهل فرده على الكسترد) ثم يواسى على الكسترد (الصورة 3) ثم تزين باللوز المبشور أو الصنوبر (الصورة 4) ثم تدخل الفرن على نار هادئة لتتم نضجها وتتحمر (الصورة 5)... وبالعافية.


1


2


3


4


5

المعمول المبشور

المقادير :

أصبع زبدة

3 بيضات + قليل من الفانيليا

ملعقة بكنج بودر

½ كأس سكر ناعم مطحون

2 كأس دقيق أبيض (أو حسب الحاجة)

الحشوة :

تمر خلاص منزوع النوى ومعبوط مع قليل من الذوبة (الزبدة المذابة) أو ممكن مربى فراولة .

الطريقة :

- تخلط (الزبدة + السكر + البيض + الفانيليا + البكنج بودر) في الخلاط.
- يوضع الخليط في زبدية ثم يوضع عليه الدقيق بالتدريج وتعجن باليد حتى تكون عجينة متماسكة وجامدة قليلاً ثم يفرد نصفها في الصينية (الصورة 1) والنصف الآخر يوضع في الفريزر قليلاً ليثبت.
- يفرد التمر المعبوط (بواسطة اليد) على هيئة أقراص وتوضع على شكل طبقة فوق العجين (الصورة 2).
- تبشر باقي العجينة فوق طبقة التمر بواسطة المبشرة (الصورة 3) وتدخل الفرن حتى تتحمر من تحت وفوق وتقطع مربعات... وبالعافية .

1



2



3





تارت خلية النحل

المقاديـــر :

عجينة خلية النحل (سيأتي توضيحها) أو أي عجينة للفطائر
(½) كأس قرفة مطحونة + (2) ملعقة سكر مطحون
صينية التارت (الصورة 1) + جبن كيري للحشو

مقادير الوجه للصينية الواحدة :

(1) الخلطة البيضاء :

إما (أ)... {(½) علبة حليب مركز محلى + (3) حبات جبن كيري} ... في الخلاط.

أو (ب)... {(½) علبة قشطة + (1) بيالة حليب بودرة + (1) بيالة سكر + (3) حبات جبن كيري} في الخلاط.

(2) الخطوط التجميلية:

إما شراب الشوكولاته (الهيرشي).
أو (1) ملعقة شوكولاته هنتز.
أو (1) شوكولاته ميكيتا مذاب بالمايكرويف.

الطريقــة :

1ـ تقطع العجينة كرات صغيرة، وتحشى كل كرة بقطعة من الجبن (كما سبق توضيحه في خلية النحل).

2 ـ تقلب كل كرة في (القرفة + السكر) بحيث تلتصق بجوانبها ثم تصف في صينية التارت (الصورة 2، 3).

3 ـ تخبز في الفرن حتى تشقر من أسفل وأعلى وتقلب في صحن مستدير (الصورة 4).

4 ـ نخلط الخلطة البيضاء [حسب رغبتك إما (أ) أو (ب)] وتصب على وجه التارت.

5 ـ (كما في الصورة 6) نضع خطوط أفقية بالشوكولاته، إما بشراب الشوكولاته أو ميكيتا المذابة أو أن نبقي قليلاً من الخلطة البيضاء وتخلط مع ملعقة شوكولاته مرة.. ثم بواسطة السكين نعمل تقاطع مع هذه الخطوط لإعطاء الشكل المتماوج (الصورة 7).

*** ملحوظات الطبق :**

1ـ بالإمكان إعداد الطبق وتخزينه في الفريزر، ولكن دون وضع الخلطة النهائية فوقه، وعند الحاجة يخرج من الفريزر ويسخن، ثم نضع عليه خلطته.

2 ـ بالإمكان صنع الطبق في صواني التارت الصغيرة.

1 2 3 4 5 6 7



سبوسة التمر

المقادير :

كأس سميد

1علبة قشطة

ثلاث أرباع كأس ماء

2 ملعقة حليب بودره

ثلاث أرباع كأس زيت

½ كأس سكر

بيضة

ملعقة باكنج باودر

كأس تمر معبوط .

الطريقة :

نخلط جميع المقادير في الخلاط عدا السميد والباكنج باودر ثم تعجن وتوضع في صينية مدهونة بقليل من الزيت ويذر عليها اللوز المبشور وتدخل الفرن حتى تنضج وتحمر من الأعلى... وبالعافية .



حلاوبقر

المقادير :

2 كأس سكر مطحون

2 بيضة

ربع بيالة زيت

½ إصبع زبدة

3 كأسات حليب بودرة .

الطريقة :

يشقر الحليب على النار الهادئة.

تذوب الزبدة عل النار ثم يخلط معها المقادير الباقية.

تصب على الحليب وتحرك على نار هادئة حتى تتماسك ثم ترص في صينية بايركس وتقطع ثم توضع في الثلاجة لتبرد .. وبالعافية ....

تارت بسكوت الشاي

المقادير :

(أ) :

(½ 1) باكيت بسكوت الشاي يُطحن.

(1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

(ب)

(3) بيضات.

(½) كأس سكر.

رشة فانيليا.

(½) كأس حليب سائل.

(½) كأس زيت.

للوجه :

(1) بيالة سكر

(½) علبة قشطة.

(1) بيالة حليب بودرة .

(3) حبات جبن كيري.

الطريقة :

1- تخلط مقادير (ب) في الخلاط . ثم تصب على مقادير (أ) وتعجن جيداً ثم تصب في صينية التارت الخاصة (انظري ص 322).

2- تخبز في الفرن حتى تنضج وتخرج من الفرن ثم إذا برد يقلب في طبق مستدير.

3- تخلط مقادير الوجه في الخلاط ثم تصب على وجه الكيكة مع مراعاة ترك القليل من خليط الوجه في الخلاط ويضاف له ملعقة صغيرة شوكولاته بودرة ثم تخلط و إذا تمازج اللون تصب على شكل خطوط مستقيمة على الوجه وتحرك بطرف السكين لإعطاء الشكل المتماوج (كما في طريقة تارت خلية النحل ص 322)..

وبالعافية.



حلى أقماع السويتز

المقادير والطريقة :

تقطع شريحة السمبوسة سويتز الى 3 قطع ثم تشطف أحد الزوايا (الصورة 1).

ثم تلف على القمع لتأخذ شكلة و تغلق بـ (بقليل من الدقيق + ماء) أو بصفار البيض (صور 2 . 3).

تقلى بأقماعها في الزيت حتى تحمر وتوضع على ورق نشاف لرشف الزيت ثم تفك من أقماعها.

الحشوة :

2 ملعقة دقيق . 3 ملاعق حليب ملآنة) تحمس سوياً.

ثم توضع في الخلاط مع:

(½ كأس سكر + 6 قطع جبن كيري + علبة قشطة)

تحشى بها الاقماع ثم تزين أما بالفستق أو جوز الهند حسب الرغبة.. وبالعافية .

1



2



3





حلى اللوز العسلي
(جراهام)

المقادير :

(أ)

إصبع زبدة
نصف كأس سكر
3 ملاعق عسل
2 ملعة حليب سائل
نصف كأس لوز مبشور

(ب)

بسكويت الشاي (وأن توفر لديك بسكويت جراهام فهو أفضل).

الطريقة :

- نصف طبقة من البسكويت في صينية .
- نضع المقادير (أ) في قدر على النار بالترتيب مع التحريك (أي اولاً الزبده واذا ذابت نضع السكر ثم العسل... ثم تصب هذه الخلطة بعد رفعها عن النار فوق بسكويت وتدخل الفرن وتشقر بالعين الفوقيه من فوق فقط (وننتبه ألاّ تحترق) ثم تخرج وتترك ليبرد ثم تقطع وتؤكل مع القهوة .. وبالعافية.

حلى البليسيه

المقادير :

(½ 1) باكيت بسكوت الشاي مطحون

ملعقة سكر مطحون

علبة قشطة

2 ملعقة زبدة اللوز (حسب الرغبة

الطريقة :

- تعجن سوياً ثم تقطع قطعاً صغيرة وتوضع كل قطعة داخل ورق بليسيه (الورق المكسر) (الصورة 1).
- نحضر كل ورقة- بها جزء من العجينة- ونضعها في غطاء علبة الفيفادول (تكون نظيفة) ونضغط بالإصبع على العجينة حتى نعمل فتحة في الوسط وتلتصق أطراف العجينة بالورق جيداً (بمعنى: أننا نعمل فجوة في الوسط حتى تكون الحواف ملتصقة بالجوانب) (الصورة 2).

وبعد أن ننتهي من الكمية نضعها في الفريزر .

1



2



وفي هذه الاثناء نعد الحشوة :

{ 3 شوكولاتة ميكيتا

باكيت كريمة كارامل

½ علبة قشطة }

توضع في حمام مائي ويحركون سوياً .

نخرج الأوراق من الفريزر ونضع في كل واحدة قليل من الحشوة وتوضع في الثلاجة .

عند التقديم :

يفك البيليسيه ونصف الحلى في الطبق وسوف يتشكل بشكل البيليسبه ... وبالعافية .



حلى الأناناس الكذاب

المقادير:

ط 1:

(½) بيالة سكر. (1) كأس جوز هند.
بيالة ماء. (1) كأس حليب بودرة.
(¾) بيالة زيت. (4) بيضات.
(1) ملعقة بيكنج بودر ممسوحة.

تخلط جميعا في الخلاط

ط 2: (10) حبات جبن كيري.
(1) علبة حليب مركز محلى (أو الحليب المحلى المنزلي).

ط 3: بسكويت أولكر بالسمسم.

ط 4: { (1)علبة سفن أب + (2) ظرف كريمة كارامل }.

الطريقة:

1 ـ تخلط مقادير (ط 1) في الخلاط، ثم تصب في صينية تيفال مستديرة، أكبر مقاس من الطقم المستدير، بعد دهنها بقليل من الزيت، ثم تخبز في الفرن حتى تشقر أطرافها (الصورة 1).

2 ـ تخلط مقادير (ط 2) في الخلاط، ثم تصب على وجه الصينية (الصورة 2)، وتعاد للفرن ثانية، ولكن مع إطفاء عين الفرن التحتية وإشعال العين العلوية، وبحيث تكون الصينية في أسفل رف من الفرن.

3 ـ إذا تماسكت في الفرن (دون أن تحمر من أعلى) نخرجها، ثم وهي ساخنة نصف عليها البسكويت (الصورة 3).

4 ـ تترك لتبرد قليلاً، وفي هذه الأثناء نخلط مقادير (ط 4) على النار حتى تغلي ثم ترفع عن النار وتحرك مدة يسيرة لتفتر قليلاً، ثم تصب برفق على وجه الصينية (الصورة 4، 5).

5 ـ تدخل الثلاجة لتبرد وتثبت طبقاتها، ثم تقطع بواسطة علبة بيكنج بودر بعد تفريغها وقطع القاعدة السفلية منها (الصورة 6، 7، 8).

6 ـ تصف في ورق بليسية كبير، وتقدم مع القهوة أو العصير.. وبالعافية.



التمر بالدبس

المقادير :

* مقدار من التمر الجاف (مثل الصقعي أو نبتة علي أو السكري الجاف).
* مقدار من الدبس (مناسب لكمية التمر).
* مقدار من السمسم المحمص.

الحشوة :

بإمكانك استخدام أحد الحشوات التالية :

1 ـ لوز عدل مقشر ومحمص.

2 ـ (¼) كأس كورن فليكس + (1) ملعقة طحينة سائلة (حتى تلبدها).

3 ـ (¼) باكيت بسكويت مدقوق + (2) ملعقة طحينة سائلة (حتى تلبدها).

4 ـ الطحينية الخاصة بدهن الساندوتشات.

الطريقة:

1 - يفرغ التمر من النوى، وذلك من خلال شق جانب واحد فقط منه وإخراج النواة.

2 ـ تحشى كل تمرة بملعقة شاي من أحد الحشوات الموضحة أعلاه (حسب رغبتك) أو بحبة من اللوز المحمص

3 ـ يجمع التمر في وعاء بلاستيكي، ويصب علبة دبس التمر ويحرك بخفة حتى يتبلغ به مع ذر السمسم بكمية مناسبة، ثم يوضع التمر في وعاء زجاجي والأفضل أن يكون الوعاء ذو عنق.. ويقدم التمر مع القهوة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

فكرة أخرى !

بإمكانك بعد حشو التمر صفه في طبق ثم اخلطي في الخلاط (نصف علبة حليب مركز محلى + 3 حبات جبن كيري) ويصبب على التمر على هيئة خطوط للتجميل والتحلية..وبالعاافية..



حلى الجوري

المقادير :

(أ) العجينة :

- (1) كأس دقيق.
- (½) كأس سميد.
- (¾) علبة قشطة.
- (1) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- بيضة.
- رشة فانيليا.
- (¾) أصبع زبدة لين.

(ب) الحشوة :

إما جبن كيري.

أو توفي (حلاو التوفي الجاهز).

أو هما معاً

الطريقة :

1- تعجن المقادير سوياً. ثم تفرد وتقطع دوائر بالقطاعة أو بالكأس.

2 - نأخذ دائرة من العجين. (الصورة 1) يوضع في وسطها قطعة من الجبن أو التوفي أو هما معاً. (الصورة 2).

3 - تقطع على شكل (+) دون الوصول للوسط (الصورة 3).

4 - يلف الجانب الأول على الحشو كما في (الصورة 4) ثم الثاني كما في (الصورة 5) ثم الجانب الثالث كما في (الصورة 6) وفي الأخير يتكون شكلها على هيئة الوردة الجورية كما في (الصورة 7).

5 - تصف في صينية تيفال (الصوة 8) وتخبز في الفرن حتى تنضج. ثم ترش بالشيرة. وتوضع في ورق بليسيه وتقدم... وبالعافية.



حلى الرطب

المقادير :

(1) باكيت بسكوت الشاي يطحن.

(¼) باكيت زبدة.

(1) حليب مركز محلى (أو حسب الحاجة منه).

رأس ملعقة الشاي لون الزعفران

ملعقة صغيرة شوكلاته بودرة.

الطريقة :

1 ـ يعجن البسكويت بالزبدة والحليب المركز حتى يصبح عجينة متماسكة.

2 ـ تقسم العجينة قسمين:

القسم الأول: نضع عليه برأس الملعقة لون الزعفران ويعجن ليصبح لونه أصفراً.

القسم الثاني: نضع عليه قليل من الشوكلاته وتعجن ليكون لون العجينة بنياً.

3 ـ نأخذ قطعة صغيرة من العجينة البنية و وقطعة أخرى من العجينة الصفراء ونلصقهما ببعضهما ونشكلهما يدوياً لتكون كالرطب (السلج) وتصف في طبق التقديم.. وتقدم.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك إضافة حبة لوز صغيرة داخل التمرة لتحل محل نواة التمر (الفصمة)

حلى السينبون الكذاب بالصامولي

المقادير :

- 5 حبات خبز صامولي
- 2 علبة حليب مركز محلى
- 2 ملعقة قرفة
- 2 ملعقة ممسوحة شوكولاته نسكويك
- 6 حبات جبن كيري

الطريقة :

- قطعي الخبز حلقات كل حلقة بعرض 1 سم (الصورة 1).
- اخلطي في الخلاط :

علبة ونصف من الحليب المركزمع القرفة والشوكولاته ثم صبيها في زبدية.

- غمسي حلقات الصامولي في الخلطة ثم قومي بصفها في صينية متحركة القاعدة مع التنبه إلى تغليف القاعدة بقصدير .. لأجل ألا تتسرب سوائل.. وكيفية الصف: بأن تثبت واقفة بجانب بعضها البعض حتى تنتهي من الدورة الأولى ثم الدورة الثانية وستكون أصغر ثم الثالثة وهكذا.. وترص جيداً (الصورة 2).
- يخلط باقي الحليب المركزفي الخلاط مع الجبن ثم يصب على الخبز المصفوف ويدخل الفرن مع ملاحظة أن توضع الصينية في أسفل رف. والنار تكون من أعلى فقط ويجب ألا يتحمر وإنما حتى تجلد الطبقة العلوية.
- بعد إخراجه من الفرن تخلط ملعقتين حليب مركز مع قليل من شوكولاتة هنتز (المُرة) وتصب على هيئة خيوط عشوائية بواسطة الملعقة كتجميل فوق الطبق.... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ بامكانك الاستغناء عن الحليب المركز بـ (2 علبة قشطة + $1^1/_3$ كأس حليب بودرة + $1^1/_3$ كأس سكر).

2 ـ يمكنك استعمال هيرشي (شراب الشوكولاته) لتجميل هذا الحلى.

2



1





حلى الشابورة

المقادير والطريقة :

تصنع شابورة (كما في قسم الكيك والبسكويت) وتقطع مكعبات وتغمس في الآتي :

الخلطة :

1 علبة قشطة
ثلاثة أرباع كأس حليب بودرة
واحد وربع كأس سكر
ملعقة كاكاو
بيالة ماء
ملعقة نسكافيه

إذا غمست تقلب في (جوز الهند) ثم توضع في ورق مكسر .... وبالهناء والعافية.

حلى العشيشات

المقادير :

- (1) باكيت عجينة بف باستري المربعات.
- (½) باكيت شعيرية باكستانية يهشم صغار جداً، ثم يحمص مع (¼) إصبع زبدة على النار.
- (4) حبات جبن كيري.

الطريقة :

1 - نقطع شريحة البف باستري إلى (4) مربعات، ويوضع كل مربع داخل أكواب صينية الكب كيك الصغيرة (الصورة 1).

2 - نضع داخل كل شريحة في الصينية (½) ملعقة صغيرة من الشعيرية المحموسة (الصورة 2).

3 - نقوم بقطع قطعة صغيرة جداً من الجبن الكيري وتكور بالأصابع لتأخذ الشكل المستدير أو البيضوي، ثم توضع على الشعيرية بحيث يكون داخل كل واحدة ثلاث قطع من الجبن المكور.

4 - تدخل الصواني للفرن بحيث لا يُشعل إلا حين إدخال الصواني وتخبز حتى تشقر من الأسفل، ثم تخرج من الفرن وتساقى بالشيرة وهي داخل قوالبها.. ثم تفك من القوالب وتوضع داخل الورق البيليسية.. وتقدم مع القهوة.. وبالعافية.



1



2

حلى الكورن فليكس

المقادير :

[أ] :

{(4 - 6 حبات) شوكولاتة ميرو (الصورة 1) + ربع إصبع زبدة}
يذوبان في حمام مائي .

[ب] :

(2 ـ 3) ملاعق عسل . (2 ـ 3) ملاعق حليب جاف .

[ج] :

كورن فليكس (ومقداره حسب الحاجة) .

1



الطريقة :

- يسيح [أ] في حمام مائي (أو في المايكرويف) وإن كنت في عجلة من أمرك فلا بأس بتذويبها على النار الهادئة مع التحريك.
- يرفع عن النار ويضاف اليه [ب] ثم يقلب جيداً ثم يضاف [ج] بحيث نضيف الكورن فليكس حتى يعطينا قواماً سهل التشكيل ثم تكور وتوضع في ورق مكسر .. وبالهناء والعافية .

حلى القواقع

المقادير :

- مقدار من عجينة الباي (كما سيأتي توضيحها في طريقة الباي بقسم حلى السفرة ص 389).
- مقدار من حشوة الباي، انظري ص 389.
- (3) مغلفات شوكولاتة مالتيزر (الصورة 3).

الطريقة :

1 - تحتاجين لصينية (كما في الصورة 1).

2 - نقطع العجين قطع صغيرة، وتدهن القوالب الصغيرة بالزيت ثم يبطن كل قالب بقطعة من العجين تفرد داخله جيداً باليد (الصورة 2).

3 - تدخل القوالب الفرن لتنضج، وهكذا نكمل بقية مقدار العجينة.

4 - نعد الحشوة كما سبق في (الباي).

5 - نضع في كل بسكويته أعددناها ملعقة شاي من الحشوة، ثم كرة صغيرة من شوكولاته (مالتيزر) ثم نثبت عليها قطعة أخرى من البسكويت بشكل رأسي بحيث تكون كالقوقعة المفتوحة، وتصف في طبق التقديم.. وبالعافية.



ملحوظات الطبق :

بالإمكان استبدال (حشوة الباي) البيضاء بالآتي :

(½) علبة حليب مركز محلى.

(4) جبن كيري.

رشة نسكافية.

تخلط سوياً في الخلاط، وتستخدم كحشوة لهذا الحلى مع المالتيزر وبالعافية.

1



2



3



حلى المساويك

المقاديـــــر :

شرائح سبرنغ رول الحجم الكبير.
قرفة مطحونة (حسب الرغبة).
عسل للتحلية (حسب الرغبة).
لوز مبشور أو فستق مبشور للتجميل.
صفار بيضة أو عجين لغلق الشرائح.

الطريقـــة :

1 ـ تقطع كل شريحة سبرنغ رول إلى (4) مربعات (الصورة 1) ثم يلف كل مربع من الزاوي إلى اسطوانات رفعية (الصورة 2، 3).

2 ـ تغلق كل اسطوانة بواسطة صفار البيض أو العجين. (وصفار البيض أفضل).

3 ـ تجمع الأسطوانات وتُقلى في زيت غزير حتى تحمر جداً.

4 ـ تصف فوق بعضها على هيئة الهرم، ثم يصب عليها العسل للتجميل والتحلية، ثم يرش فوقها الفستق أو للوز.

ملحوظات الطبق :

1 - بالإمكان لف المساويك وتخزينها داخل علبة بلاستيكية في الفريزر، و عند الحاجة تخرج من الفريزر وتُقلى ثم تحلى بالعسل.

2 - يمكن استخدام الحليب المركز النحلى أو التوفي السائل (كما في ص 311) وذلك عوضاً عن العسل هنا.









حلى الكاسات الصغيرة

المقادير :

علبة قشطة

2 ظرف دريم ويب

ثلاث أرباع الكأس حليب بارد

ظرف كريمة كارامل

ملعقتين كاكاو بودرة

كيك سويسرول صغار يقطع شرائح مستديرة

أصابع بسكويت هشة للتزيين .

الطريقة :

تخلط (الدريم + الحليب) بخلاط الكيك ثم اذا غلظ قوامه نضيف القشطة ثم نقسم الخليط (3) أقسام :

- قسم نخلط معه الكاكاو .
- وقسم نخلطه بالكريمة .
- وقسم نجعله سادة .

نجهز الكاسات الصغيرة ونضع في قاع كل كأس شريحة من الكيك.

نحضر القمع ويملا بالخليط الأصفر ثم يعصر على هيئة طبقة في كل كأس (الصورة 1) ثم نفعل مثل ذلك بالخليط البني ثم الأبيض بحيث تتشكل لدينا 3 طبقات وفي الآخر تجمل بالفستق المبشور ويغرس في كل كأس أنبوبة بسكويت وتقدم بعد تبريدها .

1

ملحوظات الطبق :

يمكنك رش فستق مطحون في الوسط بين إحدى الطبقات كذلك من الممكن جعل الطبقة الأخيرة توفي .



حلى النسكافيه الشفاف بالزبادي

المقـاديـر :

ط 1 :

باكيت بسكويت مطحون + إصبع زبدة لين.
يخلط و يرص في قاع صينية بايركس المقاس الوسط

ط 2 :

في الخلاط :
{ علبة زبادي , 7 فناجيل حليب بودره , 3 فناجيل سكر }
تخلط ثم توضع على ط 1 وتوضع في الفرن حتى التماسك ولكن لا تحمر .

طـ 3 :

(ثلثي كأس ماء , ظرف كريمة , ملعقة نسكافيه صغيرة).
تغلى على النار ثم تحرك قليلاً لتفتر ثم تصب على ما سبق وتترك لتبرد ثم تقطع صغار وبالعافية ....

ملحوظات الطبق :

ممكن الاستغناء عن ط 1 بكيك بني يفتت ويرش بالحليب ويضغط في قاع الصينية .. أو بطبقة كيك العلالي تصب رقيقة في قاع الصينية وتخبز قليلاً في الفرن ...

حلى بيض عيون

المقادير :

(أ) :

(بسكويت نبيل المدور).

(ب) :

في الخلاط :

(1) علبة حليب مركز محلى

(6) حبات جبن كيري.

(جـ) :

(1) علبة قشطة

(1) باكيت كريمة كارامل.

الطريقة :

1 - تصف القوالب الورقية (الورق البليسيه الكبير) في قوالب الكب كيك، ثم نضع في وسط كل قالب ورقي حبة بسكويت نبيل (الصورة 1).

2 - نصب ملعقة واحدة فقط من الخليط (ب) داخل كل قالب ورقي (الصورة 2).

3 - نخلط مقادير (جـ) على النار حتى تغلي، ثم نصب قطرة صغيرة من هذا الخليط الأصفر وسط كل قالب حتى يكون شكله مثل بيض العيون (الصورة 3).

4 - أثناء الإعداد نكون قد أشعلنا عين الفرن التحتية، وإذا سخن الفرن، نطفئ العين التحتية، ونشعل العين العلوية، ونضع الصينية في أسفل رف، وتترك في الفرن حتى تجمد الطبقة العلوية للحلى دون أن تتحمر.. وتخرج من الفرن.. وبالعافية.


1


2


3

حلى جوز الهند والكيك

المقادير :

- نصف علبة كيك جاهز شوكولاته (خليط كالعلالي أو هالي مثلاً) .
- (3 ـ 4) ملاعق حليب مركز محلى .
- جوز هند يحمص على النار حتى يصبح ذهبي اللون (تقريباً ثلاثة أرباع الكأس) (الصورة 3 - 4) .

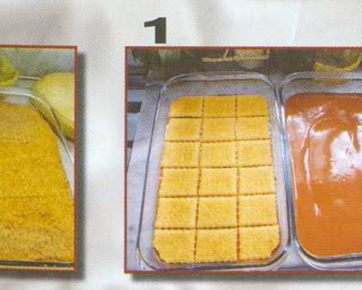
الطريقة :

- يوضع خليط الكيك بعد تجهيزه (كما وضحت طريقته على علبته) في صينية بايركس كبيرة مع مراعاة دهنها أولا بقليل من الزيت. (الصورة 1 الصينية التي باليمين) ثم يدخل للفرن مع التنبه انه لن يطول زمن استوائه فهو طبقة رقيقة.
- بعد إخراج الكيك يدهن بالحليب المركز من فوق.
- يذر عليه جميع مقدار جوز الهند المحمص (الصورة 2) ويترك ليبرد في الثلاجة ثم يقطع مكعبات... وبالعافية.

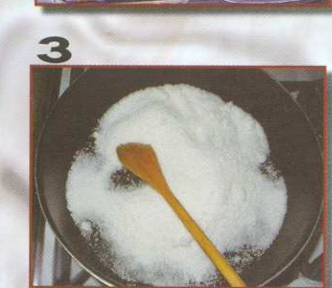
1



2



3



4



حلى الكيك والهوبي

المقادير :

أ ـ نصف مقدار علبة الكيك الجاهز شوكولاته (كالعلالي أو هالي مثلا) .

ب ـ بسكويت شاي .

الخلطة :

(ربع أصبع زبدة + 6 حبات هوبي (كبير) أو 4 ميكيتا)

ـ تسيح على النار أو في المايكرويف ثم توضع عليها علبة قشطه وتخلط معها جيداً) .

الطريقة :

يوضع خليط الكيك بعد تجهيزه (كما وضحت طريقته على علبته) في صينية بايركس كبيرة مع مراعاة دهنها أولا بقليل من الزيت ثم يصف فوقه طبقة من البسكويت. (الصورة 1 الصينية التي باليسار) ويدخل للفرن.. وإذا نضج الكيك نخرجه من الفرن ثم نصب فوقه الخلطة وتواسى عليه ويبرد في الثلاجة ثم يقطع مكعبات..... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يفضل صنع هذين الصنفين مع بعض في وقت واحد ثم تقطع كل منها مكعبات ويصف على هيئة شطرنج في طبق واحد .... وبالعافية

حلى جبل القرفة

المقادير :

❖ أ - العجينة :

يمكنك استعمال أية نوع من العجائن التي ذكرت للفطائر في هذا الكتاب لصنع هذا الحلى وهذه عجينة مقترحة:

(2 كأس لبن ، 2 بيضة ، ملعقة خميره فورية، ربع كأس زيت ، ذرة ملح ، 2 ملعقة سكر) .

ثم يضاف الدقيق حسب الحاجة حتى تتكون عجينة متماسكة أقرب لليونة وتترك لتختمر ..

❖ ب - الخلطة الجافة :

كأس سكر بني والأفضل أن يطحن مرة اخرى حتى يزول التكتل، ملعقة قرفة مطحونة.

❁ تحتاجين أيضاً إلى أصبع زبده مذاب على النار .

❖ ج - الخلطة السائلة النهائية :

(4 ملاعق حليب + كأس سكر + ربع كأس ماء) ... في الخلاط .

1



الطريقـة :

- تعجن العجينة وبعد أن تختمر تقطع كوراً صغيره وتغمر كل كرة في الزبدة ثم في الخلطة الجافة (ب) وترمي في صينية الكريمة كارامل التي تكون مثقوبة من الوسط ويفضل أن تكون الصينية صغيرة (الصورة 1)..

- إذا اجتمعت الكرات في الصينية بحيث تملأ ثلاثة ارباعها تدخل الفرن حتى تنضج. وبعد إخراجها تساقى بالخلطة النهائية قبل قلبها وتترك قليلاً لتتشرب بالخلطة ثم تقلب في صحن مستدير.. وبالعافية..

ملحوظات الطبق :

بالإمكان عمل عدة صواني صغيرة ثم توضع بصوانيها في الفريزر لحين الحاجة ثم تسخن في الفرن أو المايكرويف ..

حلى حلقات الخبز

المقاديـــر :

* الخبز الصامولي الصغير (يكون معجون بالحليب (الصورة 1).

(أ) :

(4) بيالات ماء.	(1) بيالة قرفة مطحونة.
(3) بيالات زيت.	(2) بيالة سكر.

تخلط سوياً في الخلاط

(ب) في الخلاط :

{علبة حليب مركز محلى + (8) حبات جبن كيري.}

(ج) للتجميل :

- لوز مجروش.
- هيرشي شيرة (شراب الشوكولاته).

الطريقــة :

1 - يقطع الخبز الصامولي الصغير إلى حلقات (الصورة 1).

2 - تخلط مقادير (أ) سوياً في الخلاط ، ثم تغمس فيها حلقات الخبز.

3 - تصف حلقات الخبز في صينية، وتدخل الفرن (5) دقائق حتى تنشف فقط.

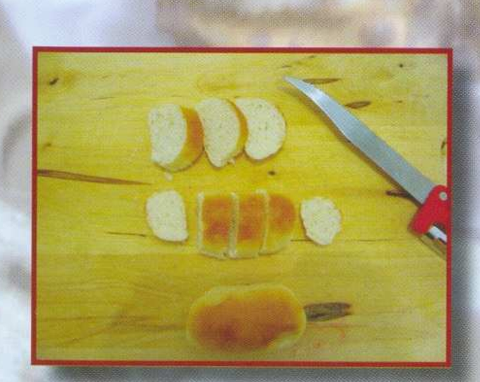
4 - تخلط مقادير (ب) في الخلاط، ثم يصيب مقدار نصف ملعقة على كل حلقة خبز.

5 - يحمص اللوز قليلاً في تاوة على النار، ثم يرش منه قليلاً على كل قطعة خبز، وتجمل بخطوط من الهيرشي.. وبالعافية.

1



2





حلى سنكرس

المقادير :

أ -

باكيت بسكويت الشاي (يطحن)

علبة نستله (حليب مركز محلى) كبيرة

3 ملاعق فول سوداني .

ب -

5 حبات شوكولاته تذوب في حمام مائي أو المايكرويف (مثل ملكيتا) .

الطريقــة :

تعجن مقادير (أ) وتوضع في صينية وتوزع بالتساوي ثم يصب عليها الشوكو لاته الذائبه (ممكن ايضاً صنع هذه الشوكولاته بإذابة 6 حبات هوبي في حمام مائي ثم خلطها بعلبة قشطة) ثم تبرد في الثلاجة وتقطع مكعبات مستطيلة.. وبالعافية .

حلى كيكة النسكافيه بالبسكويت

المقادير

{ أ }: الكيكة :

3 بيضات
علبة زبادي
½ كأس سكر
½ كأس زيت
كأس دقيق
ملعقة صغيرة نسكافيه
رشة فانيليا
ملعقة بيكنج بودر

{ب} :

¼ علبة حليب مركز محلى
8 حبات بسكويت شاي

{جـ} :

½ علبة حليب مركز محلى
6 حبات جبن كيري

{ د } :

1 باكيت كريمة كارامل
½ كأس ماء
ملعقة صغيرة نسكافيه

الطريقـة :

- تخلط مقاديرالكيكة سويا وتصب في صينية مدهونة بالزيت ثم تدخل الفرن حتي تنضج.
- نخرج الكيكة ونساقيها بـ ¼ حليب محلي ثم نكسر عليها بسكويت الشاي كسر متوسطة.
- نخلط مقادير {جـ} في الخلاط وتصب بشكل عشوائي على الكيكة ثم تدخل الفرن بدون إشعال النار فقط على الحرارة السابقة.
- في هذة الأثناء نخلط مقادير { د } على النار حتى تغلي ثم نرفعهاعن النار ونستمر بالتحريك حتي تبرد قليلاً وقبل أن تتماسك نخرج الكيكة ونوزع الكريمة علي جميع الوجة وتترك حتى تفتر وتدخل الثلاجة لتبرد ..تقطع كالجاتو وتقدم... وبالعافية.



كيكة الشعيرية بالتوفي

المقادير :

(أ)

- (2) علبة قشطة.
- (1) كأس سكر.
- (ثلث) كأس زيت.
- (1) ملعقة بينكج بودر.

(ب)

- (3) بيضات.
- رشة فانيليا.
- (1) كيس شعيرية باكستانية تكسر ناعماً.

(جـ)

- (½) كوب سكر.
- (1) علبة قشطة.
- (¼) باكيت زبدة.

الطريقة :

1 - نخلط مكونات (أ) في الخلاط.

2 - في وعاء آخر يخلط البيض مع الفانيليا بخلاط الكيك حتى تهيش وتبيض ثم يضاف لها مكونات (أ) المخلوطة بالإضافة إلى الشعيرية المفتتة وتترك مدة (10) دقائق حتى تشرب الشعيرية بالخليط.

3 - يُصب الخليط في صينية مدهونة بالزيت ويدخل الفرن مدة من (ثلث ـ ½) ساعة أو حتى تنضج.

4 - في هذه الأثناء نقوم بتحضير التوفي، بأن يذوَّب السكر على النار حتى يشقر ويصبح ذهبي اللون ثم تضاف قطعة الزبدة وتحرك جيداً ثم تضاف القشطة وتحرك حتى يذوب تماماً ويتمازج الخليط، ويُصب على وجه الكيكة وتقطع ثم تقدم.... وبالعافية.



حلى موس الشامواه

المقادير :

(أ) :

(1½) كأس ماء.

(4) ملاعق حليب بودرة.

(2) باكيت كريمة كارامل.

(ب) :

(17) حبة بسكويت شاي.

(1) علبة قشطة.

(1) ملعقة نسكافيه.

(10) مغلفات كيك اليمامة (وقد تزيد أو تنقص حسب نوع الصينية).

(3) ملاعق شوكلاته بودرة مرة (مثل هنتز).



الطريقـــة :

1 ـ تجمع مقادير (أ) وتحرك و توضع على النار حتى تغلي (مع التحريك) **ولابد أن تغلي**.

2 ـ توضع مقادير (ب) في الخلاط ويصب عليها (أ) ـ بعد غليها ـ وتخلط جيداً.

3 ـ يفكك كيك اليمامة بحيث تكون كل طبقة على حدة، ثم تصف في الصينية بحيث يكون الجزء الخارجي من الكيك لأسفل (الصورة 1).

أما نوع الصينية :

• إن أردتِ الحلى ليكون للقهوة أو كالجاتو مع العصير فقومي بوضعه في صينية مستطيلة بايركس (صورة 1).

• وإن أردتيه للعشاء فالأفضل وضعه في الصينية المستديرة متحركة القاعدة (الصورة 4).

4 ـ نصب الخلطة من الخلاط على الكيك (الصورة 2) ثم مباشرة وهو حار نقوم بنخل الشكولاتة البودرة بواسطة منخل ناعم فوق سطح الحلى ليكون كالشامواه (الصورة 3).

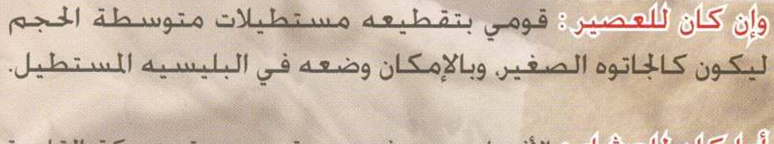
5 ـ يترك (10) دقائق دون تحريك أو نقل من مكانه حتى يتماسك، ثم يدخل الثلاجة.



ملحوظات الطبق :

الحلى لذيذ وسهل وسريع التحضير؛

فإن كان الحلى للقهوة : فالأفضل تقطيعه مربعات صغيرة ووضعه في البليسيه (الورق المكسر) الصغير.



وإن كان للعصير : قومي بتقطيعه مستطيلات متوسطة الحجم ليكون كالجاتوه الصغير، وبالإمكان وضعه في البليسيه المستطيل.

أما كان للعشاء : الأفضل وضعه في صينية مستديرة متحركة القاعدة وبالإمكان وضعه في أي صينية متوفرة لديك حتى وإن كانت قصدير مثلاً، ثم تقص جوانب القصدير ويخرج الحلى من الصينية ليعطي شكلاً مقبولاً.

وبالعافية.....

1

2





3

4



حلى قشور البصل

المقادير :

(أ) الطبقة الأولى :

(كيكة زبادي):

علبة زبادي   كأس سكر   (¼) كا س ماء.

(2) بيضة   رشة فانيليا   (½) كأس زيت.

- تخلط هذه المقادير في الخلاط . ثم تعجن بـ [(½ 1) كأس دقيق + ملعقة بيكنج بودر] . ويصب الخليط في صينية كبيرة مدهونة بالزيت . بحيث لا تكون طبقة الكيك هذه سميكة . وتخبز في الفرن حتى تنضج وتحمر.

(ب) : [باكيت كرمية كارامل + (½) كأس ماء حار].

تخلط سوياً وتساقى بها الكيكة.

(جـ) : طبقة توفي تعمل كالآتي :

(½) كأس سكر يُذاب على النار حتى يشقر ثم تضاف له (½) علبة قشطة وتحرك جيداً حتى تتمازج ويزول التكتل. ويواسى على وجه الكيكة. (وبامكانك استخدام التوفي كما في السينبون 2 ص 311).

(د) : الطبقة الأخيرة :

(4) شرائح بف باستري تخبز في الفرن حتى تنتفخ وتشقر ثم تهشم وتنثر على وجه الكيكة..

وبالعافية..



خدود البنات
(قوالب)

المقادير :

2 باكيت جلى أناناس (الصورة 1)

(1 ½) كأس ماء مغلي

4 ملاعق قشطة

4 ملاعق سكر

4 حبات جبن كيري

للتغطية :

½ كأس نشا

الطريقة :

يخلط الجلي والماء المغلي في الخلاط ثم نضيف اليهما باقي المقادير وتخلط مدة 5 دقائق في الخلاط..ثم تصبب في قوالب الثلج وتترك في الثلاجة مدة 4 ساعات حتى تتماسك وتقلب (مع مراعاة تحديد جوانبها أولا بطرف يد الملعقة من أجل أن تفك بسهولة).

ثم تقلب في النشا ليلتصق بها من جميع الجوانب.. وبالعافية.

1



خدود البنات (صينية)

المقادير :

ط 1 :

علبة قشطة
¾ كأس سكر
½ كأس حليب بودر
1 مغلف جيلاتين (الصورة 1) يذاب في ربع كأس ماء ساخن
3 ملاعق نشا

تخلط جميع المقادير سويا في الخلاط مدة 3 دقائق وتصب في صينية بايركس وتدخل الفريزر وانتظري 10 دقائق ثم ابدأي بعمل الطبقه الثانية .

ط 2 :

نفس مقادير وطريقة ط 1 لكن مع استبدال النشا بـ 3 ملاعق كاكاو بودرة.

عند انتهائك من خلط المقادير الثانية اخرجي الصينية من الفريزر وتكون قد تماسكت قليلاً صبي عليها الطبقة الثانية وادخلي الصينية للثلاجة حتى تبرد وتثبت تماما تقطع مربعات وتغطى بجوز الهند ثم تقدم بحيث تصف في الطبق مثل الشطرنج مرة نضعها على وجهها الابيض والمرة الاخرى على وجهها البني.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك أثناء عمل الخلطه أن تضيفي قليلاً من قطرات الفيمتو أو اللون الأحمر بحيث يكون اللون وردي..
ويصبح عندك طبقتين أبيض ووردي أو للون الأصفر يمكنك إضافة برأس السكين من اللون الأصفر.. وبالعافية.



1



حلى طبقات الشوكولاته

المقادير :

علبة قشطة

3 ملاعق سكر

4 ملاعق شاي شوكولاته بودرة

بسكويت شاي .

الطريقة :

1 - نخلط القشطة والسكر والشوكولاته إلى أن تتجانس .

2 - نغمس حبات بسكويت الشاي وترص في صينية (4) طبقات .

3 - تدخل الصينية الفريزر مدة (3) ساعات .

4 - تخرج من الفريزر وتترك (10) دقائق .

5 - نحضر ماء مغلي في كأس وسكين حادة ونغمس السكين في الماء ونقطع البسكويت مربعات أو أصابع .

6 - نغمس القطع الواحدة تلو الأخرى في جوز الهند ونصفها في الطبق... وبالعافية .

سوميّة

المقادير :

(أ)

(1) باكيت شعيرية باكستانية
(¼) إصبع زبدة.

(ب)

(2) ظرف كريمة كارامل
(2) كأس ماء
(2) ملعقة حليب بودرة
(1) علبة قشطة.

(جـ)

(1) علبة حليب مركز محلى
(6) حبات جبن كيري

(د)

{بسكوت شاي}

للتجميل :

نسكافية + شوكولاته بودرة.

الطريقة :

1 ـ تحمس الشعيرية بالزبدة حتى تشقر.

2 ـ تخلط مقادير (ب) على النار (ما عدا القشطة) ثم إذا غلت، ترفع عن النار ويضاف لها القشطة وتحرك سوياً.

3 ـ نخلط مقادير (أ) مع (ب) وذلك في صينية بايركس المقاس الكبير.

4 ـ نصف على وجه الصينية طبقة من بسكويت الشاي، وتدخل الثلاجة لتبرد وتتماسك.

5 ـ تخلط مقادير (جـ) في الخلاط وتصب على وجه الصينية، ثم يُرش على الوجه قليل من النسكافيه البودرة مع الشوكولاتة البودرة وذلك بواسطة المصفى..
يقطع ويقدم مع القهوة... وبالعافية..



خلية النحل

الفكرة العامة :

- هي عبارة عن عجينة لينة نوعاً ما كأحد أنواع عجائن الفطائر ص 152، تعجن ثم تترك لتختمر مدة (½ ـ ¾) ساعة، ثم تكوَّر كوراً صغيرة، ثم تحشى كل كرة بقطعه صغيرة من الجبن، والجبن إما أن يكون جبن كبري، أو جبن أبيض البقرات الثلاث مثلاً، أو جبن مثلثات.. على حسب الرغبة والمتوفر لديك.. ثم تصف هذه الكرات الصغيرة بجانب بعضها في صينية مستديرة.
- تخبز في فرن حار مدة تتراوح ما بين (13 ـ 15) دقيقة على حسب حرارة ونوعية الفرن.
- تخرج من الفرن وتسقى بالشيرة (القطر) ويمكن أن ترش بالسمسم على حسب رغبتك.

أنواع مقترحة لعجائن خلية النحل :

(أ) المقادير :

(2) كأس دقيق.
(2) ملعقة سكر مطحون.
(3) ملاعق حليب بودرة.
من (1 ـ ¼ 1) كأس ماء.
(1 ½) ملعقة ممسوحة خميرة فورية.
(½) ملعقة صغيرة ملح.
(¼) كأس زيت.

(ب) المقادير :

(2) ملعقة جبن سائل.
(½) ملعقة صغيرة فانيليا.
(½) كأس زيت.
كأس حليب سائل.
(3) كاسات دقيق.
(3) بيضات.
(3) ملاعق خميرة

(جـ) المقادير :

(2) ملعقة جبن أبيض.
ملعقة حليب بودرة.
(½) أصبع زبدة.
(2) كأس دقيق.
(½) ملعقة بكنج بودر.
¾ كأس ماء.
(2) ملعقة خميرة
(3) بيضات.
ملعقة صغيرة فانيليا.
حبة سوداء حسب الرغبة.

ملحوظات الطبق :

1 ـ يمكن تخزين الطبق بالفريزر وذلك بعد تحريره من الصينية ووضعه في صحن مستدير وتغليفه بالجلاد.
2 ـ يمكن صنع الخلية في الصواني القصدير التي تغطى بالورق المقوى ذات الاستخدام الواحد وذلك لسهولة التخزين في الفريزر.
3 ـ من الممكن كذلك صنع الخلية في الصواني ذات الأشكال المختلفة كشكل القلب مثلاً.

طبقات القرفة

المقادير :

أ -

في الخلاط :

2 بيضة
كأس سكر
½ كأس زيت
ملعقة باكنج بودر
3 ملاعق حليب مذابة في كأس ماء

ب -

(كأس دقيق) .

الطريقة :

يعجن (ب) بـ (أ) ثم يصب منه مقدار مغرفة صغيرة في صينية بايركس مدهونة بالزيت ويواسى (الصورة 1) ثم يدخل الفرن ويولع عليه العين العلوية فقط. إذا تحمر قليلاً يخرج (الصورة 2) وتصب علية طبقة ثانية كالأولى ثم يذر عليها قليل جداً من القرفة (الصورة 3) وتدخل الفرن مثل الأولى حتى تتحمر (الصورة 4) ويصب عليها طبقة من العجين دون رش القرفة (الصورة 5) وتدخل الفرن... وهكذا حتى تنتهي العجينة وتتكون طبقات كثيره مع ملاحظة أن القرفة توضع في طبقة دون طبقة . ولو غلظ قوام العجينة أثناء العمل ممكن زيادتها بقليل من الماء

اذا أخرجت من الفرن تساقى بالآتي :

(بيالة عسل + قليل من الماء + ملعقة قرفة).

تخلط سوياً ثم تصب عليها وتحرك الصينية بسرعة يمنة ويسرة ثم بسرعة يسكب الزائد من هذه السقوة ثم تقطع مكعبات صغيرة.... وبالعافية .



خليــة النحــل الكـــذابـة

المقاديـــر :

(2) كيس خبز صامولي صغير جداً.

(½) أصبع زبدة مُذاب.

(6) حبات جبن كيري أو أبيض (حسب الرغبة).

(½) كأس قرفة مطحونة.

الخلطة البيضاء :

(علبة حليب مركز محلى + (6) حبات جبن كيري)..... تخلط في الخلاط.

• (½) معلقة صغيرة كاكاو بودرة.

الطريقــة :

1 - تحشى كل خبزة بقطعة صغيرة من الجبن، ثم تدهن بواسطة الفرشاة بالزبدة، ثم تُقلب في القرفة حتى تغطيها من جميع الجوانب.

2 - تقطع الخبزة نصفين، ثم يصف الخبز في الصينية متحركة القاعدة بحيث يكون الجانب المتساوي إلى الأسفل والجانب المقبب لأعلى (الصورة 1).

3 - تخلط الخلطة البيضاء في الخلاط، ثم تصب على وجه الصينية مع مراعاة ترك جزء يسير منها كي يضاف له الكاكاو البودرة فيتكون لدينا صوص بني للتجميل.

4 - ندخل الصينية للفرن، ونشعل العين العلوية فقط، مع مراعاة وضع الصينية في أسفل رف بالفرن.

5 - إذا تماسكت الخلطة (دون أن يتحمر الوجه) بعد مرور (5) دقائق تقريباً نخرجها من الفرن ونجمل بالصوص البني على هيئة خطوط عشوائية بواسطة الملعقة.

6 - تفك الصينية من القاعدة، وتقدم في طبق مستدير.. وبالعافية.

1



ملحوظات الطبق :

بإمكانك تجميد الطبق في الفريزر، وإخراجه قبل الحاجة إليه بوقت كافي ليزول عنه التجمد تلقائياً.. وبالعافية.

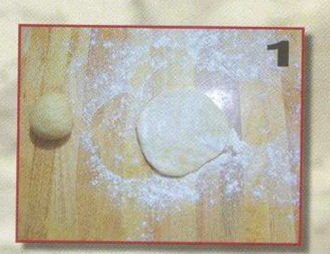
قشطية المها

المقادير :

علبة قشطة
1 ملعقة بيكنج بودر
كأس دقيق

الطريقة :

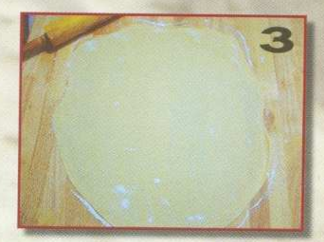
- تعجن المقادير سوياً ثم تقطع العجينة نصفين.
- يرش مكان الفرد بقليل من الدقيق ثم نضع القطعة الأولى ونرش عليها دقيق كذلك ونفردها باليد (الصورة 1).
- نفرد القطعة الثانية فوقها باليد مع رشها بقليل من الدقيق (الصورة 2).
- نفرد القطعتان معا بالنشابة (الصورة 3).
- نلف العجين كالرول (الصورة 4).
- يقطع إلى نصفين (الصورة 5) ثم يفرد كل نصف بالنشابة (الصورة 6) ويقطع مربعات (الصورة 7) ثم تقلى في الزيت وتحلى بالشيرة .. وبالعافية.





ملحوظات الطبق :

إن أحسست أن العجين لا يمشي معك أثناء الفرد فاتركيه يرتاح قليلاً مع تغطيته.













زنود الست
(أصابع الجبن)

المقادير :

شرائح سمبوسة (سويتز) أو سبرنج رول

جبن كيري

مقدار من الشيره الغليظة او العسل للتحلية

للغلق : اما (دقيق + ماء) او صفار بيضة

الطريقة :

نقص الشريحه الواحدة نصفين (الصورة 1، 2) ثم توضع عليها قطعة طوليه من الجبنه - بحيث تقطع الجبنة الواحدة إلى 7 قطع تقريبا - ثم تلف على هيئة إصبع مفتوح من الجهتين (الصورة 3، 4، 5) وتغلق بواسطة مسح طرفها بقليل من (الدقيق + الماء) أو بقليل من صفار البيض وتقلى بعد ذلك في الزيت و تحلى بالشيرة أو بالعسل.. وبالعافية ..

حلى السمبوسة
(مثلثات الجبن)

بنفس طريقة أصابع الجبن ولكن تقص الشريحة (شريحة السويتز) بشكل طولي إلى نصفين ثم توضع قطعة من الجبنة داخلها وتلف كما تلف السمبوسة على هيئة مثلث صغير وتغلق كما سبق ثم اذا اجتمعت تقلى في الزيت وتحلى بالشيرة.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

بالامكان تخزين أصابع الجبن وكذلك مثلثات الجبن في الفريزر بعد لفها فهنا تخرج عند الحاجة ويفك تجمدها بواسطة لمايكروويف أو تبقى خارجاً مدة يسيرة ثم تقلى في الزيت



فطيرة التفاح المغلقة

المقادير :

(¼ 1) كأس دقيق.

(½) ملعقة صغيرة كربونات الصودا.

(1) أصبع زبدة لين (وليس مُذاب).

(3) حبات جبن كيري.

ملعقة أو ملعقتين قشطة للعجن (حسب الحاجة).

الحشوة :

(2) تفاحة مقشرة ومبشورة.

(1) ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.

(1) فنجال سكر.

رشة ملح ليمون، أو قطرات من عصير الليمون.

- يوضع التفاح مع السكر في قدر على النار دون إضافة ماء حتى يذبل التفاح تماماً ثم نضيف ملح الليمون والقرفة ويحرك ثم نطفئ النار (الصورة 2).

1 2 3 4 5

الطريقـــة :

1 - العجن : يوضع الدقيق و البيكربونات في زبدية بلاستيكية، وتوضع عليه الزبدة اللينة والجبن وتعجن مع إضافة القشطة مع التنبه إلى إطالة مدة اللت والعجن حتى تتماسك العجينة جيداً.

2 - الفرد : (1) إما أن تقطع العجينة كرات صغيرة بحجم حبة الجوز، ثم تغطى لكي لا تجف (الصورة 1) وتفرد كل قطعة على حدة بواسطة الآلة أو اليد (الصورة 3) ثم تحشى بملعقة صغيرة من الحشوة وتكبس بالآلة اليدوية (الصورة 4، 5).

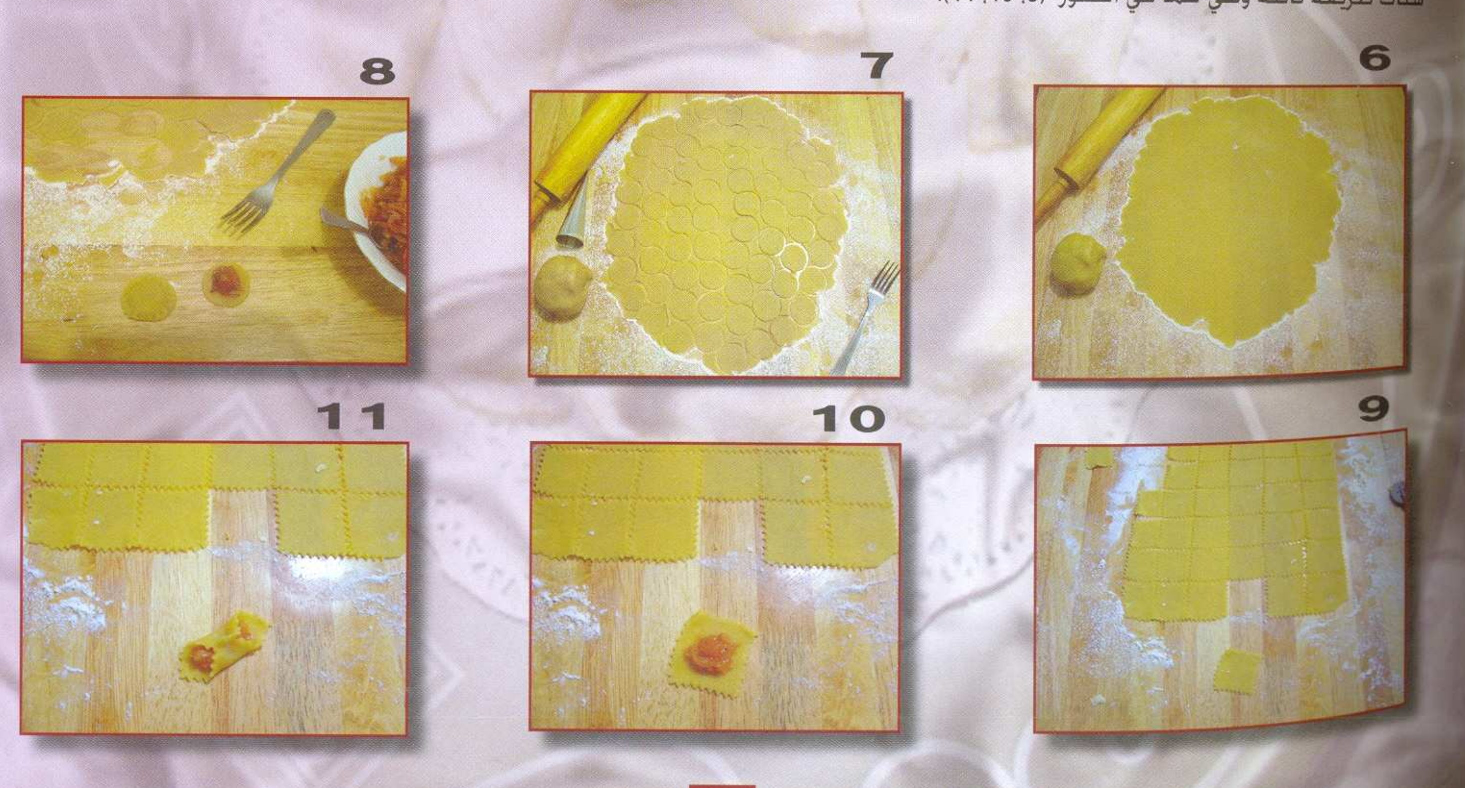
(2) أو تفرد العجينة بالكامل على سطح مرشوش بالدقيق (الصورة 6) وتقطع بقطاعة صغيرة (الصورة 7) ثم تحشى قطعة ونضع عليها قطعة أخرى وتسكر أطرافها بالشوكة (الصورة 8).

3 - تصف في صينية وتزج في الفرن حتى تشقر من أسفل، ولا تحمر من الأعلى.

4 - تصف في طبق، ثم إذا بردت نقوم بنخل سكر مطحون فوقها بواسطة المنخل (المصفى) وذلك للتزيين.. وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

هناك طريقة ثالثة وهي كما في الصور (9، 10، 11).



قطائف السمسم

المقادير :

(أ) العجينة :

(1) كأس سميد.
(½) كأس سمسم.
(¼) كأس دقيق.
(1) علبة قشطة.

* شيرة (قطر) للتحلية.

الحشوة :

(2) علبة قشطة طازجة + ذرة سكر (حسب الرغبة).

الطريقة :

1 ـ تعجن مقادير العجينة جيداً، ثم تقطع كرات صغيرة، وتفرد كل كرة على حدة باليد، ثم يمسك طرف واحد من أطرافها (كالقطائف)، وتقلى في الزيت.

2 ـ إذا تحمرت ترفع من الزيت وتوضع على ورق نشاف لرشف الزيت، ثم تُحلى بالشيرة.

3 ـ تخلط القشطة بالسكر ثم تحشى القطائف بالحشوة بواسطة معلقة صغيرة أو بالقمع، ثم تجمل بالفستق المبشور.. وبالعافية.



غُرَيَّبة الفستق

المقادير :

ط 1 :

(1 باكيت زبدة. والأفضل أن يكون لين بدرجة حرارة الغرفة)

2 فنجال سكر ناعم

واحد ونصف كأس دقيق}

تفرك مع بعضها ثم توضع في قاع صينية بايركس مستطيلة المقاس الكبير وترص بالتساوي باليد .

ط 2 :

(1حليب مركز محلي 1 علبة قشطة 1 كأس فستق مطحون)

تخلط في الخلاط وتصب فوق الطبقة السابقة وتوضع في الفرن حتى تتماسك الطبقة العلوية وتجمد فقط بمعنى لا تحمر الطبقة السفلية.... وبالهناء والعافية.



كنافة المها

المقادير :

(أ)

(½) كيلو كنافة (أي مغلف واحد 500 غرام).

(1) أصبع زبدة.

(1) فنجال سكر خشن.

(ب) الحشوة :

(1) كأس ماء.

(2) ملعقة ملآنة نشا.

(¾) بيالة سكر.

(3) ملاعق حليب.

(1) بيضة.

(½) ملعقة شاي فانيليا.

(جـ) :

(¾) كأس جبن أبيض مبشور ناعم.

(2) كأس شيرة متوسطة.

الطريقة :

1 ـ تقصص الكنافة بالمقص أو السكين بشكل عشوائي حتى تكون قطع صغيرة.

2 ـ تذوب الزبدة وتصب على الكنافة، ثم نضيف السكر وتحرك جيداً، ثم تترك لترتاح مدة (½) ساعة مع إحكام الغطاء.

3 ـ نقوم بصنع الحشوة من خلال خلط مقادير (ب) وتحركيها على النار حتى تغلى وتغلظ.

4 ـ نقوم برص نصف مقدار الكنافة في صينية تيفال مستديرة (الكبيرة) ثم تصب الحشوة السابق عملها (الصورة 1) ثم ترش بالجبنة المبشورة (الصورة 2).

5 ـ نقوم بتوزيع باقي الكنافة فوق الحشوة ثم ترص جيداً (الصورة 3) ثم تدخل الفرن حتى تتحمر من أسفل، ثم تحمر من الأعلى.

6 ـ تقلب في طبق مستدير، ثم تساقى بالشيرة، ثم تزين بالفستق المبشور.. وبالعافية.

1

2

3



قوالب السكر البُني

المقادير :

كأس دقيق
4 حبات جبن كيري
إصبع زبدة(والافضل ان يكون لين وليس مذاب) .

الطريقة :

تعجن المقادير سوياً ثم تكور كور صغيرة
تدهن القوالب الصغيرة (صينيةالكب كيك ذات 12 قالب صغير) بالزيت
وتفرد كل كرة داخل القالب(الصورة1) ويوضع نصف تمرة داخلها (الصورة 2) .

مقادير الخلطة :

½ كأس سكربني ناعم
½ كأس سكر ابيض
بيضتين
فانيليا

الطريقة :

تخلط في الخلاط ثم تصبب داخل القوالب المحتوية على العجينة والتمر (الصورة 3).
تجمل باللوز المبشور وتدخل الفرن على نار هادئة (180درجة) مدة من 10ـ 15 دقيقة ثم تترك لتبرد.
تحدد أطراف كل قالب بواسطة ملعقة صغيرة ونخرج الحلى بحذر من القالب.
بإمكانك إعدادها في صينية الكب كيك ذات القوالب الكبيرة... وبالعافية.

1

2

3



مثلثات الجلاش

المقادير :

مقدار من عجينة الجلاش

قشطة طازجة للحشو

زبدة مذابة

شيرة للتحلية

الطريقة:

- تقطع شرائح الجلاش شرائح طويلة بعرض 4 سم تقريباً.
- تدهن بواسطة الفرشاة بالزبدة دهنا خفيفاً.
- يوضع في طرف الشريحة نصف ملعقة صغيرة قشطة ثم تلف مثلثات كما تلف السمبوسة.
- ترص في صينية مدهونة بالزبدة وتخبز في فرن حار حتى تشقر من أسفل ومن أعلى.
- تقلب بخفة في الشيرة وتقدم مع القهوة... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يجب التنبه إلى حفظ الشرائح مغطاة داخل كيس محكم أو فوطة مبللة اثناء اللف لأنها سرعان ما تنشف وتتقطع..



كريات الشوكولاتة

المقادير :

أ -

باكيت بسكويت الشاي مطحون

علبة حليب مركز محلى .

2 ملعقة كاكاو (مسحوق)

ب -

شوكولاته (مالتيزرز) Maltesers (الصورة1) .

ج -

هيرشي شيره (شراب الشوكولاتة) (الصورة 2) .

الطريقة :

- تعجن المقادير (أ) - وإن أحسست انها ناشفة يضاف لها ملعقة قشطة - ثم تكور كوراً صغيرةً وتوضع في ورق مكسر والأفضل يكون لون الورق بني .
- يعمل في كل كره حفره في الوسط بواسطة الضغط بالاصبع ثم نضع في هذه الحفره الصغيره نقطة من الهيرشي شيره ثم نضع كره الشوكولاته الجاهزه .. وبالعافية .....

2

1

البقلاوة السريعة
بالبف باستري

المقادير :

- باكيت عجينة البف باستري تقطع كل شريحة 4 قطع مربعة (الصورة 1).
- 7 حبات جبن كيري تقطع كل جبنة 6 مكعبات صغيرة.
- شيره.
- فستق مطحون .

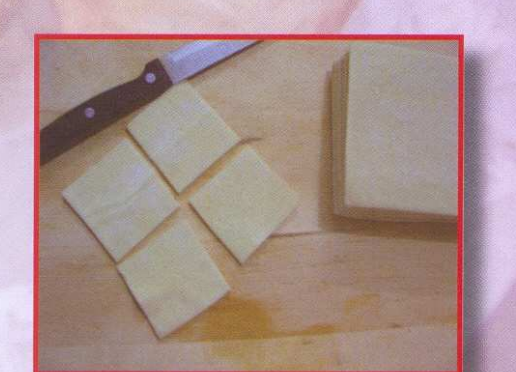
الطريقة :

نضع كل شريحة صغيرة في القوالب الصغيرة (الكب كيك) بحيث تظهر أطرافها منها ونضع في الداخل قطعة جبن (الصورة 2) ثم تدخل الفرن فإذا تحمرت نرشها بالشيرة ثم بالفستق .... وبالعافية.

2



1



ملف
أشكال البسبوسة

** ** **

بسبوسة ماما

المقادير :

- 2 بيض
- 2 ملعقة كبيرة باكنج باودر
- 3 كأسات سميد
- ربع كأس زيت
- فانيليا
- ثلاثة أرباع كأس جوز هند
- كأس حليب
- علبة قشطة
- كأس سكرخشن

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً ثم توضع في صينية كبيرة مدهونة بالزيت (والأفضل أن تكون الصينية معدن وليست تيفال) ثم تزين باللوز المبشور أو الصنوبر ثم توضع في الفرن مع مراعاة تحميرها من الأعلى وبعد النضج تساقى بالشيرة .

بسبوسة رسمية

المقادير :

- 3 كأسات سميد
- ملعقة باكنج باودر
- كأس سكر
- علبة قشطة + ملئ هذه العلبه ماء

الطريقة :

تعجن ثم تترك مدة (10) دقائق ثم تحرك مرة أخرى وتوضع في صينية مدهونة بالزيت ثم نصف على وجهها لوز أنصاف وتحدد العجينة معينات ثم توضع في الفرن لتستوي .

الشيرة : أ - اثنين و ½ كأس سكر — 2 كأس ماء
قليل من عصير الليمون

ب - ربع أصبع زبدة مذاب .

الطريقة :

نضع (أ) في قدر على النار حتى تعقد وإذا شارفت على الإنتهاء نضع عليها (ب) ونهدئ النار جداً ثم تساقى بها البسبوسة وهي حارة.

بسبوسة الطازج (1)

المقادير :

[أ] ½ 1 كأس سميد — 7 ملاعق حليب — ملعقة باكنج باودر

[ب] في الخلاط : 3 فنجال سكر — 1 زبدة — 1قشطة

الطريقة :

نخلط (أ + ب) ثم يعجن ويوضع في صينية في الفرن ثم بعد النضج يساقى بشيره عادية... وبالعافية.

بسبوسة الطازج (2)
بدون شيرة

المقادير :

- 2 كأس سميد
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة باكنج باودر
- 2 كأس حليب بودرة
- ثلاثة أرباع الكأس زيت
- 2 علبة قشطة

الطريقة :

تخلط المقادير سوياً ثم توضع في صينية معدن مقاسها كبير وتخبز في الفرن حتى تحمر من أعلى وأسفل. ولا تساقى بالشيرة وإنما تقطع بعد أن تبرد مع ملاحظة أنه من الأفضل رشها بلوز مبشور قبل إدخالها الفرن. وبالعافية....

بسبوسة بالشعرية الباكستانية

المقادير :

(أ)

كيس شعيرية باكستانية

½ أصبع زبدة .

(ب)

كأس زيت

3 بيضات

½ كأس سكر مطحون

ملعقة كبيرة باكنج باودر

1 ½ كأس سميد

ملعقة صغيره فانيليا .

للحشو :

نصف كأس مكسرات مجروشة (فستق ـ لوز ـ جوز ـ زبيب ـ أو حسب الرغبة).

ملعقة قرفة مطحونة

فنجال سكر مطحون

الطريقة :

1 ـ تفرك الشعيرية بالزبدة وتقسم نصفين ثم يفرش نصفها في الصينية .

2 ـ تخلط مقادير (ب) في خلاط الكيك ثم تصب فوق طبقة الشعيرية في الصينية .

3 ـ يرش عليها قليل من (المكسرات ، قرفة مطحونة ، سكر مطحون) .

4 ـ نضع بعد ذلك القسم الثاني من الشعيريه وتوزع بالتساوي .

5 ـ تدخل الفرن وإذا نضجت تحمر من فوق ثم تساقى بالشيره .

وبالهناء والعافية ...

البسبوسة الخضراء

المقادير :

(4) بيضات.

(1 ½) كأس سكر.

(2) علبة قشطة.

(1 ½) ملعقة شاي هيل مطحون.

(1 ½) كأس فستق مطحون.

(2) كأس سميد.

(1) ملعقة بيكنج بودر.

(1) كأس زيت.

ملعقة شاي لون الطعام الأخضر.

الطريقة :

1 ـ تخلط المقادير في الخلاط عدا (الفستق والسميد والبيكج بودر) بحيث إذا انخلطت تضاف إليها وتعجن بها.

2 ـ تدهن الصينية بقليل من الزيت ثم نسكب الخليط ويدخل الفرن حتى تنضج وتتشقر من أعلى.

3 ـ يصب على البسبوسة (نصف كأس شيرة) وهي ساخنة.. وتترك لتبرد. ثم تقطع وتقدم.. وبالعافية.

حلى: أبيض - أسود

المقادير :

واحد ونصف كأس حليب بودره محموس
3 بيضات
ملعقة باكنج باودر
ثلاث أرباع كأس سكر
أصبع زبدة صغير

---

6 حبات جبن كيري
½ علبة حليب مركز محلى

باكيت بسكوت .

الطريقة :

1 - تخلط جميع المقادير عدا (البسكويت ، الجبن ، الحليب المركز) .
2 - نصب نصف مقدار الخليط في الصينية .
3 - نضع طبقة من البسكويت ثم باقي الخلطة ثم تدخل للفرن
4 - إذا نضجت نخرجها ونخلط (الحليب المركز + الجبن) في الخلاط ويصب على الوجه ثم تدخل في اسفل الفرن وتشعل النار من أعلى فقط حتى تتماسك هذه الطبقة ولا تتحمر.... وبالعافية ....

التويتات

المقادير :

2 كأس سميد	2 كأس دقيق أبيض
3 ملاعق حليب بودرة	نصف كأس زيت
ملعقة خميرة فورية	سمسم
يانسون	شيرة للتحلية

الطريقة :

- يفرك الدقيق والسميد بالزيت ثم تضيف الحليب والخميرة والسمسم واليانسون ثم نضيف ماء للعجن وتعجن باليد حتى تتكون عجينة قاسية نوعا ما وتترك مدة ربع ساعة تتخمر.
- تكور كور صغيره وتؤخذ كل كرة وتبرم على البشارة بهدوء ثم تقلى في الزيت بعد انتهاء الكمية حتى يكون لونها أشقر ثم تسقط بعد ذلك في الشيره وتقدم ...



المقادير :

2 كأس دقيق
1علبة قشطة
2 ملعقة حليب بودرة
ملعقة خميرة
ملعقة صغيره باكنج باودر
ذرة ملح
ذرة سكر
نصف كأس ماء

الطريقة :

يخلط الدقيق + الخميرة والباكنج باودر والملح والسكر والحليب سوياً ثم تخلط القشطة مع الماء وتعجن بها العجينة حتى تكون عجينة متماسكة تميل للطراوة ثم تترك لتخمر مدة ساعة ثم تفرد وتقطع مربعات صغيرة (مثل الجبنية) وتقلى في الزيت ثم تساقى بالشيرة... وبالعافية.

الجبنيـــة (1)

المقاديـر :

أ ـ في الخلاط : (كأس جبن كرافت مبشور أو كأس صغير جبن سائل، كأس ماء، ½ كأس زيت، 2 بيضة، ملعقة ونصف بيكنج بودر، رشة فانيليا)

ب ـ دقيق أبيض (حسب الحاجة) .

الطريقـة :

تعجن مقادير (أ) بالدقيق حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة ثم تفرد على سطح مرشوش بالدقيق بعد أن ترتاح لمدة (ربع ـ ثلث) ساعة وتقطع حسب الرغبه إما دوائر أو معينات وتقلى في الزيت وتحلى بالشيرة.... وبالعافية .



المقاديـر :

2 كأس دقيق	علبة قشطة	2 ملعقة خميرة فورية
½ كأس ماء	½ علبة جبن مثلث	

الطريقـة :

تخلط المقادير الجافه في زبدية ، والمقادير السائلة في الخلاط.. ثم تعجن ببعض ثم تترك مدة ساعة ثم تفرد على سطح مرشوش بالدقيق وتقطع حسب الرغبة وتقلى ثم تحلى بالشيرة ... وبالعافية.

الجبنيـــة (3)

المقاديـر :

2 كوب دقيق	كأس جبن سائل
ملعقة خميرة	ربع كأس ماء

تعجن وتترك لتختمر ثم تفرد ونكمل كما سبق... وبالعافية.

حلى زبـدة اللـوز

المقاديـر :

2 باكيت بسكوت الشاي	نصف كأس جوز الهند
2 قشطة	3 ملاعق فول سوداني
نصف كأس سكر بودرة	

للتغطية :

شوكولاته نستله ذات الغلاف الأحمر وإن لم يوجد استعملي ميكيتا أو جالكسي.

الطريقـة :

- تعجن هذه المقادير مع بعضها ثم تكور كور صغيرة.
- نسيّح الشوكولاته إما في المايكرويف أو في حمام مائي ثم تغمس فيها الكرات لتشكل عليها طبقة ولكن لابد من وضع الكرات أولاً في الفريزر لتبرد ثم تغمر في الشوكولاتة الساخنة حتى يسهل تكون الطبقة.... وبالعافية.

الغُرَيِّبَة

المقادير :

2 كأس دقيق
رشة هيل مطحون
½ كأس زيت
إصبع زبدة
كأس سكر مطحون
جوز وفستق للزينة

الطريقة :

يوضع السمن مع الزيت في زبدية ويحرك حتى يتجانس ثم يوضع السكر تدريجياً ويحرك معهما حتى يذوب مدة ربع ساعة ثم نضع الدقيق تدريجياً حتى التماسك ثم تكور وتوضع في صينية في الفرن ولكن لا تحمر الوجه وإنما تكون بيضاء مع تجميلها بالجوز والفستق .. وبالعافية ....

الكنافة الكذابة

المقادير :

(أ) :

- كيس توست تزال أطرافه ثم يطحن
(وإن لم يتوفر بإمكانك استخدام الخبز الصامولي)
- أصبع زبدة مذاب)

(ب) :

علبة قشطة
واحد وثلث كأس ماء
3 ملاعق حليب
2 فنجال سكر
3 ملاعق نشا

الطريقة :

1 ـ تفرك مقادير (أ) ببعضها ثم يرص نصف المقدار في صينية كبيرة.

2 ـ نخلط مقادير (ب) في الخلاط (ما عدا القشطة) ثم تصب في قدر ويرفع على النار ثم اذا غلظ (مع التحريك المستمر) وسخن يرفع عن النار وتضاف القشطه ويحرك جيداً ثم نضع هذه الخلطه على الطبقة الأولى (الخبز) ثم نضع بقية الخبز ويرص جيداً ثم تدخل الفرن لتحمر من تحت ثم من فوق ثم تساقى بالشيرة .... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

للتغيير بامكانك إستخدام حشوة أخرى وهي :

تدهن الطبقة الاولى من التوست المرصوص بـ (2 علبة قشطة سادة) ثم يصف عليها جبن شرائح بحيث تغطيها ثم نكمل بنفس الطريقة مع مراعاة تقديمها ساخنة... وبالعافية.

تارت التمر

المقادير :

باكيت بسكويت مطحون
باكيت زبدة لين

2 كأس تمر لين (أو يُلَيّن بواسطة المايكرويف أو الفرن)
كأس ماء يذاب فيه 8 ملاعق حليب
6 قطع جبن كيري .

الطريقة :

- نخلط البسكويت + الزبدة ثم يرص في قاع صينية ذات قاعدة متحركة مع رفع جوانب البسكويت قليلاً لأعلى .
- تخلط باقي المقادير بالخلاط (إذا احتاجت الخلطة لمزيد ماء يضاف عليها القليل من الماء ولكن لا يتعدى ربع بيالة) .
- تصب على البسكويت ويجمل باللوز المبشور وتدخل الفرن (من تحت) حتى تتماسك.... وبالعافية.

بلـــح الشـــام

المقـاديـر :

- 2 كأس دقيق
- 2 كأس ماء
- 4 بيضات
- 2 ملعقة زيت
- ربع ملعقة فانيليا
- ربع ملعقة صغيرة ملح

الطريقـــة :

- يوضع (الملح + الزيت + الماء) في قدر على النار .
- إذا غلى نسكب الدقيق دفعة واحدة مع التحريك بسرعة شديدة ومهارة بملعقة خشب ثم يحرك على النار الهادئة مدة قليلة ثم ترفع عن النار وتوضع في زبدية بلاستيك لتبرد .
- وإذا فترت العجينة توضع في العجانة أو ست البيت ويكسر عليها البيض واحدة واحدة (ولابد أن يكسر واحدة واحدة مع تحرك العجانة وهذا من أسرار نجاح العجينة) .
- قد يحتاج إلى أكثر من 4 بيضات ونعرف إن كانت تريد المزيد أم لا بأنك إذا وضعت داخلها ملعقة ورفعتينها يتكون لك هيئة منقار فهنا قد تكون اكتفت وهي جاهزه للقلي .
- نقلي في الزيت بواسطة القمع الخاص مع كيسه بحيث يعصر الكيس فوق الزيت وتفصل العجينة بواسطة الأصبع وهكذا .
- يقلب جيداً ثم اذا رفع يوضع على ورق نشاف لرشف الزيت ثم يحلى بالشيرة.... وبالعافية.

حلى أصابـع أولكـر

المقـاديـر :

- 7 أكياس أصابع أو لكر الهشة
- ربع كأس زيت
- بيضتان
- 8 حبات جبن كيري
- ½ كأس سكر بودرة
- ملعقة صغيره فانيليا .

الطريقـــة :

يكسر البسكويت ويوضع في صينية (والأفضل تكون بايركس) ثم توضع المقادير المتبقية في الخلاط ويسكب فوق البسكويت وتدخل الفرن حتى تحمر من أعلى ومن أسفل... وبالعافية.

تشـيز الكيـك بالنسـكافيه والتمـر

المقـاديـر :

أ - في الخلاط :

- 9 حبات كيري
- ملعقة نسكافيه
- علبة قشطه
- 9 تمرات
- علبة حليب مركز محلى
- بيضتان

ب - 1 باكيت بسكويت مطحون + إصبع زبدة لين (على درجة حرارة الغرفة) .

ج - للتزيين : عسل + لوز مبشور.

الطريقـــة :

1 - يفرك البسكويت بالزبدة ويوضع قاع صينية متحركة القاعدة .

2 - توضع عليها الخلطه (أ) وتدخل الفرن حتى تنضج .

3 - بعد النضج تدهن بالعسل وتزين باللوز المبشور ... وبالهناء والعافية.

ملحوظات الطبق :

1 - بإمكانك إن كنت في عجلة من أمرك أن تذوّبي الزبدة على النار ولكن أضيفي لها مع البسكويت المطحون ملعقة أو ملعقتين قشطة. وذلك حتى يتماسك البسكويت ولا يتفتت.

2 - طريقة أخرى سريعة لهذا الحلى :

نفس مقادير (أ) ولكن يحذف منها : (القشطة والبيض) . تخلط في الخلاط وتصب على (ب) (البسكويت والزبدة). ثم تدخل الفرن حتى تتماسك فقط (مدة 10 دقائق). ثم إذا بردت يُصب عليها طبقة نسكافيه بالكريمة. مثل (ط 3) في حلى النسكافيه الشفاف بالزبادي ص 342.

حلى الطبقات بالشوكولاته

المقادير :

نصف كرتون كيك بودر الجاهز (فانيليا) أو يحضر كما هو موضح على الكرتون

ثم تقسم العجينة قسمين: قسم يوضع معه 2 ملعقة كاكاو بودرة، والقسم الآخر يترك أبيضاً.

الوجه :

5 حبات شوكولاته هوبي كبيرة

ربع إصبع زبدة

علبة قشطة

2 فليك للتجميل

الطريقة :

- ضعي طبقة رقيقة من الخلطة البيضاء تقريبا نصف سم في صينية مستطيلة مدهونة بالزيت وأدخليها الفرن واشعلي النار من الأسفل وانتظري قليلاً لتنضج هذه الطبقة ولن تستغرق وقتا طويلاً.
- نخرج الصينية ونصب عليها طبقة بسمك نصف سم من خليط الكاكاو واشعلي النار من الأعلى وادخلي الصينية مرة أخرى للفرن لتنضج هذه الطبقة.
- كرري العملية مع إشعال النار من الأعلى إلى أن يصبح الجميع 4 طبقات (2 طبقة أبيض + 2 طبقة كاكاو بالتناوب) مع ملاحظة أن النار العلوية لا تكون حامية كما أن الصينية لا تكون في الفرن في مستوى عالي.
- في حمام مائي ذوبي الهوبي مع الزبدة ثم ترفع عن النار ونضيف علبة قشطة وتخلط جيداً ثم تصب على الكيكة بعدما تبرد
- ينثر الفليك على الوجة وتقطع مكعبات صغيرة وتوضع كل قطعة في قالب التقديم الورقي الصغير ... وبالعافية.

حلى الرخام

المقادير:

كأسين حليب محموس .

{ أ } :

في الخلاط :

{ خمس بيضات

كأس سكر ناعم

نصف كأس زيت

علبة قشطة

ملعقة صغيرة بكينج بودر

ذرة فانيليا .}

{ب}:

في الخلاط :

علبة قشطة

6 حبات جبن كيري

نصف كأس حليب بودرة

نصف كأس سكر

....

بسكويت شاي + قليل من الحليب السائل للتغميس

{جـ} :

ملعقة شوكولاته بودرة

فنجال حليب سايل

نصف فنجال سكر

الطريقة :

- تضاف الخلطة { أ } إلى الحليب المحموس ويقلب بالملعقة حتى يتجانس ثم نضع ثلاثة أرباع المقدار في صينية بايركس.
- يغمس بسكوت الشاي في الحليب بسرعة ويوضع على الخلطة ثم نحضر الربع المتبقي ونمسحه على البسكوت حتى يتغطى ونوقد الفرن من أسفل وندخل الصينية حتى يقارب النضج ويثبتّ .
- نخلط المقدار {ب} ويصب على وجه الصينية.
- نضع المقادير {جـ} في قدر على النار مدة بسيطة حتى تتجانس فقط.
- ثم للشكل الخارجي للحلى: نقوم بوضع قطرات من هذا الخليط البني على الخلطة السابقة (الأبيض) في شكل صفوف.
- ثم تخلط هذه القطرات بطرف الشوكة لتعطي شكل الرخام ثم تدخل الفرن مرة أخرى وبعد أن يتم نضجها تخرج وتوضع في الثلاجة.
- وبعد أن تبرد نقطعها إلى مربعات اكبر من الحجم العادي قليلاً وتقدم في أوراق البليسيه كقطع من الرخام... وبالعافية.

حلى الميني رول

المقادير :

{ أ } كيك سويسرول الجاهز (الصغار).

{ب} (علبة قشطة + 6 حبات بسكويت الشاي + 1ظرف كريمة كارامل) في الخلاط.

{جـ} توفي يعمل في البيت (علبة قشطة + فنجال سكر) بإذابة السكر حتى يحمر ثم تضاف القشطة وتحرك جيداً ليتمازج ويزول التكتل.

للتجميل : قليل من الفول السوداني محمص ومدقوق.
أو لوز مجروش ومحمص .

الطريقة :

يقطع المني رول حلقات متوسطة ثم نضع في الاوراق (البليسية) حلقة كيك ثم ملعقة كبيرة من الخلطة {ب} ثم حلقة كيك ثانية ثم على الوجة نضع ملعقة من التوفي ويجمل بالفول السواداني ويوضع في الثلاجة لحين التقديم... وبالعافية .



ط 1 : (باكيت بسكويت مطحون + أصبع زبدة لين "يرص في قاع الصينية").

ط 2 : (6 حبات جبن كيري + نصف علبة حليب مركز محلى) تخلط في الخلاط ثم توضع في صينية في الفرن ويشعل من تحت فقط حتى تتماسك الخلطة ثم تبرد جيداً .

ط 3 : (2 ملعقة كبيرة حليب بودر + 2 ملعقة شوكولاتة بودره + 2 ظرف كريمة كرامل + واحد وربع كأس ماء) .

تخلط وتحرك على النار حتى تبدأ بالغليان ثم ترفع بسرعة وتصب على الصينية ثم تترك قليلاً حتى تتماسك وتبرد في الثلاجة.... وبالعافية.

ملحوظة : يفضل عملها قبل موعد التقديم بـ (3 ـ 5) ساعات حتى تبرد وتتماسك .

كرات الشوفان

المقادير :

{ أ } :

كأس حليب بودر
كأس جوز الهند
كأس شوفان .

{ب} : {حليب مركز محلى (للعجن)}

{جـ}: 3 شوكولاتة ميكيتا أو ما يشابهها

الطريقة :

- تحمس مقادير { أ } على النار حتى تشقر ثم تعجن بالحليب المركز المحلى مع مراعاة أن يسكب على دفعات إلى أن تصبح عجينة يسهل تشكيلها.

- تكور ثم تغمس في شوكولاتة مذابة في حمام مائي أو في المايكروويف ثم توضع في ورق مكسر ... وبالعافية .....

ملحوظات الطبق :

بإمكانك فرد مقادير (أ) بعد عجنها مع مقدار (ب) في صينية بحيث يزاد معها القليل من المكسرات ونضع الشوكولاتة المذابة على هيئة طبقة فوقها ويمخش وجهها بالشوكة لاعطاء خطوط متماوجة ثم تبرد وتقطع مكعبات.... وبالعافية.

حلـــى الجـــزر

المقاديـــر :

3 كأسات جزر مبشور — كأس سكر
رشة ملح ليمون — كأس بسكوت مطحون
علبة قشطة

الطريقـــة :

يوضع الجزر مع السكر وملح الليمون على النار الهادئة جداً مدة نصف ساعة تقريباً ويحرك بين حين والآخر وبعد ما يبرد يضاف إليه البسكويت والقشطة ويكور . ثم يوضع في ورق البيليسيه.... وبالعافية.

حلى بطبقـــة التمـــر

المقاديـــر :

(باكيت بسكويت مطحون + إصبع زبدة لين)
2 علبة قشطة
3 بيضات
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
4 ملاعق حليب بودرة
3 ملاعق سكر
تمر معبوط + قليل من الذوبة (زبدة مذابة)

الطريقـــة :

1 - يفرك البسكويت بالزبدة جيداً ثم يفرد في صينية متحركة القاعدة ويكبس جيداً.

2 - نفرد التمرفي كيس على شكل الصينية ثم نضعها على هيئة طبقة فوق البسكويت .

3 - نضع البيض والقشطة والحليب والسكر والفانيليا في الخلاط ثم نضعه فوق التمر وتغطى الصينية بالقصدير .. ثم تدخل الفرن .. يشعل الفرن (10) دقائق من أسفل ثم (15 – 20) دقيقة من أعلى حتى يجمد مع مراعاة إنزال شبك الفرن حتى لا يحترق الوجه.... وبالعافية.

حلـــى التوفـــي
(متعدد الطبقات)

المقاديـــر :

أ -

كأس جوز هند	5 بيضات
كأس سكر خشن	فانيليا
ملعقة باكنج باودر	

ب - 2 كأس حليب بودرة

الطريقـــة :

نخلط (أ) في الخلاط.... ونحمس الحليب على نارهادئة حتى يشقر ثم نضع عليه مقادير (أ) وتخلط سوياً ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت وتوضع في الفرن لتحمر قليلاً من أسفل .

طريقة التوفي :

ثلاث أرباع كأس سكر خشن — 2 علبة قشطة

يشقر السكر على النار ثم يضاف له القشطة وتحرك جيداً حتى تتجانس وتصب على الكيكة السابقة ثم يوضع في الثلاجة .

حلى كيكـــة الشـــوفان

المقاديـــر :

4 بيضات — ثلاثة أرباع كأس سكر
½ كأس زيت — 2 كأس شوفان مطحون
ملعقة صغيره بكنج بودر — شيرة .

الطريقـــة :

تخلط جميع المقادير عدا الشيرة وتوضع في في صينية وتدخل فرن حار ثم بعد النضج تساقي بالشيره... وبالعافية.

حلى بقشة العروسة

العجينة :

كأس دقيق ، علبة قشطة ، ملعقة صغيرة فانيليا .

الحشوة :

جبن كيري تقطع كل جبنة إلى 6 مكعبات .

الطريقـــة :

تعجن العجينة وتكور كور صغيرة وتفرد كل كرة ونضع الحشوة داخلها ثم تغلق كما هو موضح بالشكل المقابل..

وتقلى في الزيت وتساقى بالشيرة ... وبالعافية .....

طريقة لعملها ولكن مع الشاي :

وذلك بأن تكون مالحة لا تساقى بالشيرة والحشوة تكون (شرائح زيتون + جبن أبيض أو شدر + فلفل أحمر حار).. وبالعافية .....

حلى إسطوانات السميد

المقـاديـر :

نصف كأس سميد	نصف كأس حليب بودر
نصف كأس سكر بوده	علبة قشطة
نصف باكيت بسكويت مكسر صغار	

الطريقـــة :

- نحمس (الحليب + السميد) على نار هادئة حتى يكسب اللون البني ثم نضيف السكر ويحرك ثم القشطة والبسكويت ويحرك جيدا مدة (5) دقائق على نار هادئة حتى لا يحترق وينضج السميد قليلاً.
- توزع الخلطة في قصدير وتلف بشكل اسطواني ثم توضع في الفريزر حتى تجمد ثم تقطع حلقات
- يجمل أما بجوز الهند المرشوش أو بالفستق .. وبالعافية ...

حلى التوفي

(طبقة واحدة)

المقاديـر :

2 كأس حليب بودرة	3 بيضات
ملعقة باكنج باودر	قشطة
نصف كأس زيت	5 فناجيل سكر .

الطريقـــة :

نحمس الحليب على نار هادئة حتى يشقر لونه ثم نضع بقية المقاديرفي الخلاط ويصب على الحليب وتخلط ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت ثم تدخل الفرن وبعد أن تبرد تقطع مكعبات... وبالعافية.

حلى الشعيرية الباكستانية

المقاديـر :

كيس شعيرية باكستانية

نصف إصبع زبدة

قليل من الحليب المركز المحلى (للعجن)

نصف علبة قشطه أو (2 ملعقة فقط)

فستق مطحون

الطريقـــة :

- نحمس الشعيرية بالزبدة بعد تكسيرها ثم إذا تحمرت نرفعها عن النار.
- تعجن الشعيرية بالحليب المركز والقشطه (مع ملاحظة وضعه تدريجيا).
- إذا تلبدت العجينة وأصبح من السهل كبسها يذر فستق في قوالب صغيرة ثم نكبس الشعيرية داخلها مع الضغط عليها.
- تدخل في الثلاجه لتبرد وتتماسك جيداً ثم تقلب (ويمكن تقلب مباشرة إذا كانت قوالبك قليلة لكن مع الاحتراز من تفككها)..... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

يمكنك اضافة بسكويت مطحون إلى الشعيرية وكذلك ملعقتي شوكولاته بودرة وتعجن معها .. وبالعافية.

حلى بالسمسم

المقادير :

(أ)

- كأس حليب بودرة محموس
- ½ كأس سمسم محمص
- ½ كأس جوز هند
- 4 بيضات ، رشة فانيليا
- ملعقة صغيرة باكنج بودر.

(ب)

- 3 حبات شوكولاته ميرو (انظري ص 338)
- ½ إصبع زبدة
- قشطة

الطريقة :

1- بعد حمس الحليب حتى يشقر نضيف إليه باقي مقادير (أ) ثم يوضع في صينية ويوضع في الفرن مدة (10ـ 15) دقيقة .

2- تحضر طبقة الوجه بإذابة الميرو والزبدة في حمام مائي ثم نضيف القشطة بعد رفعة عن النار ويحرك جيداً ثم يصب على الحلى بعد اخراجه من الفرن ويدخل الفرن ليتماسك ويقطع مكعبات... وبالعافية.

عيون المها

المقادير :

نصف كوب سكر ناعم
نصف كوب زبده مذابة
2 كوب دقيق
2 بيضة
ملعقة باكنج باودر
فانيليا

للوجه :

بيضة
رشة فانيليا

الطريقة :

- نعجن المقادير ثم تقطع كور صغيرة مع محاولة شدها مع الأطراف حيث يصبح شكلها مثل العين ثم يدهن وجهها بالبيض ويمكن غرز حبة فستق في الوسط ثم تخبز وتحمر من الأعلى.
- بعد إخراجها من الفرن تصب فوقها الشيره الحارة على أن تكون خفيفة... وبالعافية.

هرم حجارة البسكويت

المقاديـــر :

(½ 1) باكيت بسكويت الشاي مطحون ناعم.
(2) بيضة.
(½) كأس سكر.
(½) كأس زيت.
ملعقة بكنج بودر صغيرة.
(¾) كأس حليب سايل.

الصوص :

- إما شراب الشوكولا (هيرشي).
- أو (¼) علبة حليب مركز محلى + (1) ملعقة شوكولاته بودرة.

الطريقـة :

1 - تخلط المكونات السائلة بالخلاط ثم يعجن بها البسكويت والبيكنج بودر.

2 - تصب العجينة في صواني الكب كيك الصغيرة، و الأفضل المزخرفة على شكل وردة (مثل التي في ص 339)، وتدخل الفرن حتى تنضج وتتحمر.

3 - تقلب ثم تصف في طبق فوق بعضها بشكل هرم، ثم يصبب فوقها الصوص بشكل عشوائي على هيئة خطوط تجميلية... وبالعافية.

فطيرة التفاح المفتوحة

المقادير والطريقة :

ط 1 :

(أ)
{ (1) كأس دقيق. (½) ملعقة بيكنج بودر }.

(ب) في الخلاط :

بيضة
(¼) إصبع زبدة
رشة فانيليا
(½ 1) فنجال سكر

تعجن مقادير (أ) بـ (ب)، ثم ترص في قاع صينية بايركس متوسطة وهذه هي الطبقة الأولى.

ط 2 : في الخلاط

بيضة
(4) حبات حبن كيري.
رشة فانيليا.
(½ 1) فنجال سكر.

تصب هذه الطبقة فوق الطبقة الأولى.

ط 3 :

(2) تفاحة مبشورة توضع فوق الطبقة الثانية، ثم يذر عليها قرفة مطحونة.

تدخل الفرن لتتماسك الطبقة الثانية، وتشقر الطبقة الأولى قليلاً، ثم تخرج من الفرن، وتترك لتبرد وتقطع ثم تقدم... وبالعافية.



طريقة المعمول

المقادير :

4 كأسات دقيق
قليل من السمسم
اثنين ونصف أصبع زبده
½ كوب سكر ناعم
ثلث كوب نشا
2 بيضه
1بيالة حليب سائل
ملعقة باكنج باودر

الحشوة :

تمر منزوع النوى + قليل من الزبدة المذابة لتليينه.

الطريقة :

- نضع الزبدة في وعاء بلاستيك ونضربها بالخلاط الكهربائي حتى تصبح هشة مثل الكريمة ثم نضع السكر ويضرب ثم نضع البيض ثم الحليب.
- ثم نضع الدقيق في وعاء بلاستيكي آخر ومعه البكنج بودر والنشا والسمسم.
- ثم نضع الخليط السابق تجهيزه ويعجن باليد جيداً ثم تشكل بعد ذلك بالأدوات الخاصة بأن يؤخذ قطعة من العجين وتوضع وسطها قطعة من التمر المعبوط مع الزبدة ثم تشكل بالضغط عليها وترص في الصواني وتخبز في الفرن على نار متوسطة ..... وبالعافية.



المقادير :

3 كأسات دقيق
1 بيالة سكر
1 بيالة حليب
1 باكيت زبدة كبير
1 بيالة زيت
بيضة + فانيليا .

الطريقة :

تعجن كأي عجينة وتشكل كما في الطريقة السابقة....
وبالهناء والعافية.


حلى
السفرة

قالب أصابع البسكويت

المقادير :

2 كرتون بسكويت أصابع مثل رينجو (قرابة 20 مغلف)
نصف أصبع زبدة
ثلث كأس حليب بارد.
1 ظرف دريم ويب
1 علبة قشطة
4 باكيت شوكولاته هوبي
نصف باكيت بسكويت الشاي

الطريقة :

1 ـ نحضر الطبقة البيضاء وذلك بخلط الدريم ويب مع الحليب البارد بخلاط الكيك حتى يتكاثف ويصبح قوامه كالكريمة .

2 ـ نضع القصدير في القالب ونضغط عليه جيداً حتى يأخذ شكله (الصورة 1 ، 2) ثم نرص طبقة واحدة من أصابع البسكويت في قاع القالب وجدرانه (الصورة 3) ثم يدهن بملعقة من الخلطة البيضاء ويرص فوقه طبقة من بسكويت الشاي (الصورة 4) ثم يدهن كذلك بملعقة من الخلطة البيضاء ويرص طبقة ثانية من بسكويت الشاي.

3 ـ نضع ثلثي خليط الدريم ويب الأبيض فوق بسكويت الشاي (الصورة 5) ثم نرص أصابع الشوكولاته بالطول فوقه (الصورة 6).

4 ـ نحضر طبقة الشوكولاته : وذلك بإذابة الزبدة + الشوكولاته في حمام مائي أو المايكرويف ثم تخلط جيداً ويضاف إليها الثلث المتبقي من الخلطة البيضاء وتخلط جيداً وهذا هو الخليط البني.

5 ـ الآن : قومي بوضع الخليط البني على شكل طبقات بالتناوب مع بسكويت الأصابع بمعنى تضاف طبقة من الخليط البني (الصورة 7) ثم طبقة أصابع (الصورة 8) ثم الخليط البني ثم الأصابع ثم الخليط .. وهكذا ... علما بأن آخر طبقة ستكون خليط بني ثم طبقة بسكويت شاي (الصورة 9).

6 ـ نضع القالب في الفريزر حتى يجمد .. ثم يقلب ويرفع عنه القصدير ويقدم .. وبالعافية ..



آيسكريمة الجحة

المقادير :

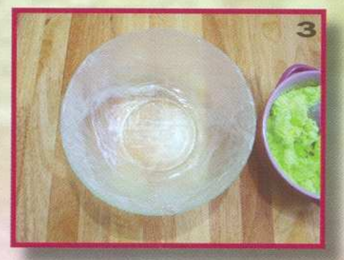
- 3 علب آيسكريم (1 لتر) بـ 3 ألوان أحمر و أخضر وأبيض (الصورة 1).
- حبيبات الشوكولا من نسكويك (الصورة 2).

الطريقة :

- تغلف زبدية زجاج (نصف دائرية) بالجلاد ثم توضع في الفريزر ½ ساعة حتى تبرد تماماً (الصورة 3).
- نخرج الآيسكريم الاخضر من الفريزر ونتركه 10 دقائق خارجاً ليلين ويسهل فرده.
- نخرج الزبدية من الفريزر ونفرد عليها الآيسكريم بواسطة الملعقة في وسطها وجوانبها (الصورة 4) ثم ندخلها الفريزر مدة ساعتين حتى تتجمد تماماً.
- نخرج الآيسكريم الأبيض ونتركه 10 دقائق ثم نخرج الزبدية ونفرد عليها الطبقة الثانية من الآيسكريم كما فعلنا بالأولى.
- ندخلها الفريزر لتجمد تماماً.
- نخرج الآيسكريم الأحمر ونتركه 10 دقائق ثم نخلط معه مقدار (قرابة ¾ كاس من الحبيبات) ـ وإن أحببت أن يكون لونه أغمق أضيفي بطرف الملعقة من لون الفراولة ـ ثم يوضع في قلب الزبدية ونرص على الوجه من الحبيبات بشكل منظم.. (الصورة 5).
- ندخلها للفريزر ونتركها ليلة كاملة (أو لا يقل عن 6 ساعات) ثم يفك عنها الجلاد بعناية وتقدم.. وبالعافية.


1


2


3


4


5



الباي

المقادير :

العجينة :

2 كأس دقيق
1 كأس سكر مطحون
فانيليا
2 أصبع زبدة ليّن (وليس مذاب)
2 بيضة
1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

خلطة الحشوة :

2 كأس ماء
½ 1 بيالة سكر
5 ملاعق حليب
4 ملاعق نشا
2 بيضة
فانيليا

تخلط جميعاً ثم توضع على النار مع التقليب المستمر حتى تغلظ .

للتزيين :

فواكه (خوخ معلب ، كيوي طازج يقطع أنصاف حلقات ، عنب معلب ، كرز معلب ....) أو بما أحببت

الطريقة :

- تعجن العجينة وتقطع قطع متوسطة ثم تفرد في الصواني الخاصة (ذات القوالب) (الصورة 1) ثم توضع في الفرن حتى تشقر.
- إذا نضجت نخرجها ونضع الخلطة في كل واحدة (بعد فكها من القوالب) (الصورة 2) وتجمل بالفاكهة حسب ذوقك الخاص ..

ولإعطاء اللمعان :

ضعي (½ علبة سفن أب + ملعقة نشا) على النار مع التحريك .. ثم يدهن بها وجه كل حبة بواسطة الفرشاة ...
وتدخل الثلاجة ... وبالعافية ...





ملحوظات الطبق :

1 - ويمكن عمل (الباي) في القالب الكبير كما في الصورة.
2 - يمكنك دهنها بالمربى بواسطة فرشاة لإعطائه اللمعان.

آيسكريم القالب الثلجي

المقاديـر :

[أ] بخلاط الكيك نخلط :

2 ظرف دريم ويب + ½ كأس حليب سائل . ثم اذا تكثف نضيف علبة قشطة.

[ب] نخلط في زبدية كبيرة :

1 كأس سويسرول أمريكانا مفروك (ويمكن استخدام كيك اليمامة).

1 كأس بسكويت مطحون .

½ كأس فستق أو لوز مجروش .

نجمع [أ] + [ب] وتخلط جيداً.

نضعها في زبدية ثم توضع في الفريزر عدة ساعات .

طريقة التقديم :

- احضري زبديتين زجاج إحداهما أصغر من الأخرى ثم ضعي في الكبيرة ماء الى ربعها تقريباً و ضعي بداخلها الزبدية الثانية ... بمعني ان الماء صار بينهما وطبعا ارتفع الى حافة الزبدية
- ضعي شيء يثقل الزبدية الصغيرة حتى لا ترتفع.
- حضّري شرائح ليمون وبرتقال وأعواد دارسين وعروق نعناع ثم ادخليها في الماء بين الزبديتين بفن بعد ذلك ادخليها الفريزر حتى يجمد الماء .
- يكور الحلى بواسطة ملعقة الايسكريم داخل الزبدية .
- ثم يصب فوقة هيرشي شيرة أو توفي منزلي على هيئة خيوط مع رش المكسرات أو شوكولاته بيضاء مبشورة ... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

* فكرة الزبدية يمكن الاستفادة منها في سلطة الفواكه أو أي شيء آخر .
* كذلك بالإمكان الاستعاضة عن الحلى المحضر أعلاه بآيسكريم جاهز تكوريه بواسطة ملعقة الآيسكريم داخل الزبدية المجملة.. وبالعافية..

الترامســو

المقاديـر :

- 2 باكيت كريمة كارامل
- 3 باكيت دريم ويب
- 2 علبة قشطة
- علبة جبنة فلادلفيا صغيرة
- كوب و ربع حليب بارد
- 7 باكيت بسكويت رينجو (أصابع)
- نصف باكيت بسكويت شاي
- قليل من [الحليب السائل + النسكافيه] لتغميس البسكويت
- كاكاو بودرة غير محلى للتزيين

الطريقــة :

1 - يخلط الحليب البارد + الدريم حتى يغلظ ثم نضيف الجبنة و القشطة والكريمة كراميل ثم توضع في الفريزر.

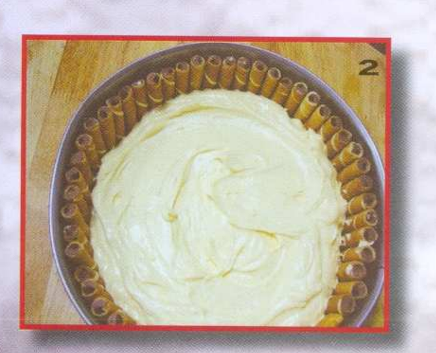
2 - نحضر صينية متحركة القاعدة ونصف بسكويت الشاي في القاع بعد أن نغمسه في (الحليب + نسكافيه) بحيث نترك مسافة من الجوانب لوضع بسكويت الأصابع دار ما دار الصينية (ناشفا دون تغميس) (الصورة 1).

3 - يوضع نصف الخليط السابق فوق البسكويت (الصورة 2).

4 - نضع طبقة أخرى من البسكويت فوق الخلطة (ويكون مغمس في الحليب) (الصورة 3) ثم نضع النصف الأخر من الخليط (الصورة 4)، ثم يوضع الفريزر مدة 4 ساعات.

5 - يترك خارجاً قبل التقديم قرابة (ربع - ثلث) ساعة ثم تفتح الصينية ويرش بكاكاو بودرة ... وبالعافية ...









بقدرة قادر

المقاديـر :

ط 1 : الكارامل :

كاس سكر يقدح على النار مع التحريك حتى يذوب ويحمر ويوزع في قاع الصينية

ط 2 : الكريمة :

2 كاس حليب بودرة
2 كاس ماء
3 بيضات
½ كاس سكر
½ ملعقة فانيليا

- تخلط في الخلاط وتوضع في الصينية على السكر المقدوح

ط 3 : الكيـك :

½ كرتون كيك كراتين (كالعلالي او بيتي كروكر....)
2 بيضة
½كاس ماء

- تخلط سويا ثم تصب وتوزع بحركة دائرية على الصينية مع عدم خلطها مع مقادير الكريمة ثم تقصدر الصينية وتوضع في صينية أكبر منها بها ماء حار (حمام مائي) ثم توضع في الفرن مدة من ساعة الى ساعة ونصف ويتاكد من نضجها بغرز سكين أو عود خشبي.. ثم تترك حتى تبرد تماما في الثلاجة (من 2 ساعة الى 4 ساعات).

- تقلب في الطبق وتزين باللوز المجروش.. وبالعافية.



تشيز بارد

المقادير والطريقة :

{أ} :

باكيت بسكويت الشاي مطحون
أصبع زبدة (لين)
تخلط سوياً وترص في صينية بايركس

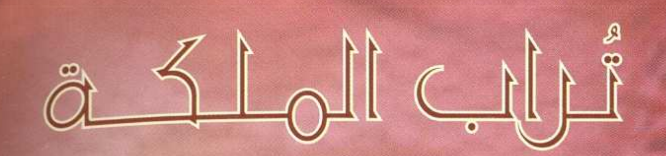
{ب} :

في الخلاط:

1 باكيت دريم ويب
بيالة حليب
تخلط جيدا ثم يضاف لها:
8 حبات جبن كيري
فنجال سكر
1 علبة قشطة

تخلط سوياً ثم تصب كطبقة ثانية فوق البسكويت.. وتدخل الثلاجة لتجمد وتثبت.

* نخرجها ونصف على الوجه حلقات أناناس كاملة وتدخل الثلاجة ثانية.
* نحتاج لجلي أناناس ـ يعد كما هو مبين على الكرتون ـ ثم يصب على وجه الحلى ويترك في الثلاجة حتى يبرد تماماً ويثبت.
* يجمل بالفستق ويقدم .. وبالعافية.



المقاديـــر :

باكيت دريم ويب

ثلاثة أرباع بيالة حليب سائل بارد

2 علبة قشطة

1 علبة كبيرة حليب مركز

نصف باكيت زبدة لين

نصف ملعقة صغيرة فانيليا

ربع باكيت بسكوت شاي مطحون ومحمص
مع قليل من الزبدة .

الطريقــة :

- ضعي (الحليب + الدريم ويب) واخلطيه بخلاط الكيك فاذا تكاثف أضيفي إليه القشطة والحليب المركز والزبدة والفانيليا واخلطي حتى يتجانس الخليط .
- اسكبي الخليط في صينية بايركس وأدخليه الفريزر لمدة 6 ساعات حتى يتماسك ويجمد .
- عند التقديم ضعي البسكويت المحمص في صفاية سلك صغيرة وانخلية مباشرة فوق الصينية حتى يتكون على شكل تراب ثم قدميه مباشرة ..... وبالعافية.



حلى الأناناس والخوخ

المقادير :

باكيت بسكوت مطحون +اصبع زبدة لين

[أ] :

{2 كاس حليب سائل
2 بيض
فانيليا
ثلث كاس سكر
3 ملاعق نشاء }

1 علبة خوخ
1 علبة أناناس
ملعقة نشا.

الطريقة :

- يرص البسكويت والزبدة في الصينية متحركة القاعدة.
- نذوب النشاء في ½ كوب حليب سائل بارد ثم نضيف باقي الحليب والسكر ويحرك على النار .
- نضيف البيض والفانيليا للخليط السابق ويحرك قليلا على نار هادئة . ثم يصب بسرعة على البسكويت ويخبز لمدة ربع ساعة .
- يذوب النشاء في ماء الخوخ ويقلب على نار هادئة حتى يثقل قوامة ويترك ليبرد قليلاً .
- يرص الأناناس والخوخ على وجه الصينية بشكل منظم ويصب عليه صلصة الخوخ ويدخل الثلاجة ليبرد .

تشيز كيك



المقادير :

[أ]

باكيت شاي مطحون + إصبع زبده [لين] (*) .

[ب]

في الخلاط :

علبة ونصف كيري (9 حبات)
علبة قشطة
3 بيضات + فانيليا
2 فنجال سكر ممسوح .

الطريقة :

1 ـ تخلط مقادير الطبقة [أ] سوياً ثم ترص في صينية متحركة القاعدة (والأفضل تبطين القاعدة بالقصدير لئلا تتسرب الخلطة من الجوانب) .

2 ـ تصب [ب] بعد خلطها على ما سبق وتدخل الفرن .

3 ـ بعد أن تبرد نضع عليها إما فراولة أو التوت الأزرق الخاص بالباي (الصورة 1) ...... وبالعافية .

1



ملحوظات الطبق :

ـ بالإمكان استخدام طريقة حلى الزبادي بالنسكافيه الشفاف الموجود ص 342 في قسم القهوة وذلك كحَلى للسفرة ولكن يوضع في صينية متحركة القاعدة.

ـ كذلك هناك التشيز بالتمر ص 376 إذا وضع في صينية مستديرة متحركة القاعدة يصلح أن يقدم كحَلى للعشاء.... وبالعافية.

(*) لين : أي بدرجة حرارة الغرفة وليس مذاب على النار . وإن كنت في عجلة من أمرك بإمكانك إذابته ولكن أضيفي إليه ملعقة قشطة ليتماسك البسكويت المطحون.



حلى الدبلوماسي

المقادير :

[أ]

1 جبنة فلادلفيا صغيرة .

1 قشطة طازجة صغيرة (100 غم) كالمراعي مثلاً.

2 ظرف كريم ويب وليس دريم ويب (لأن كريم ويب لونه أبيض ناصع).

1 كأس قشطة خفق.

[ب]

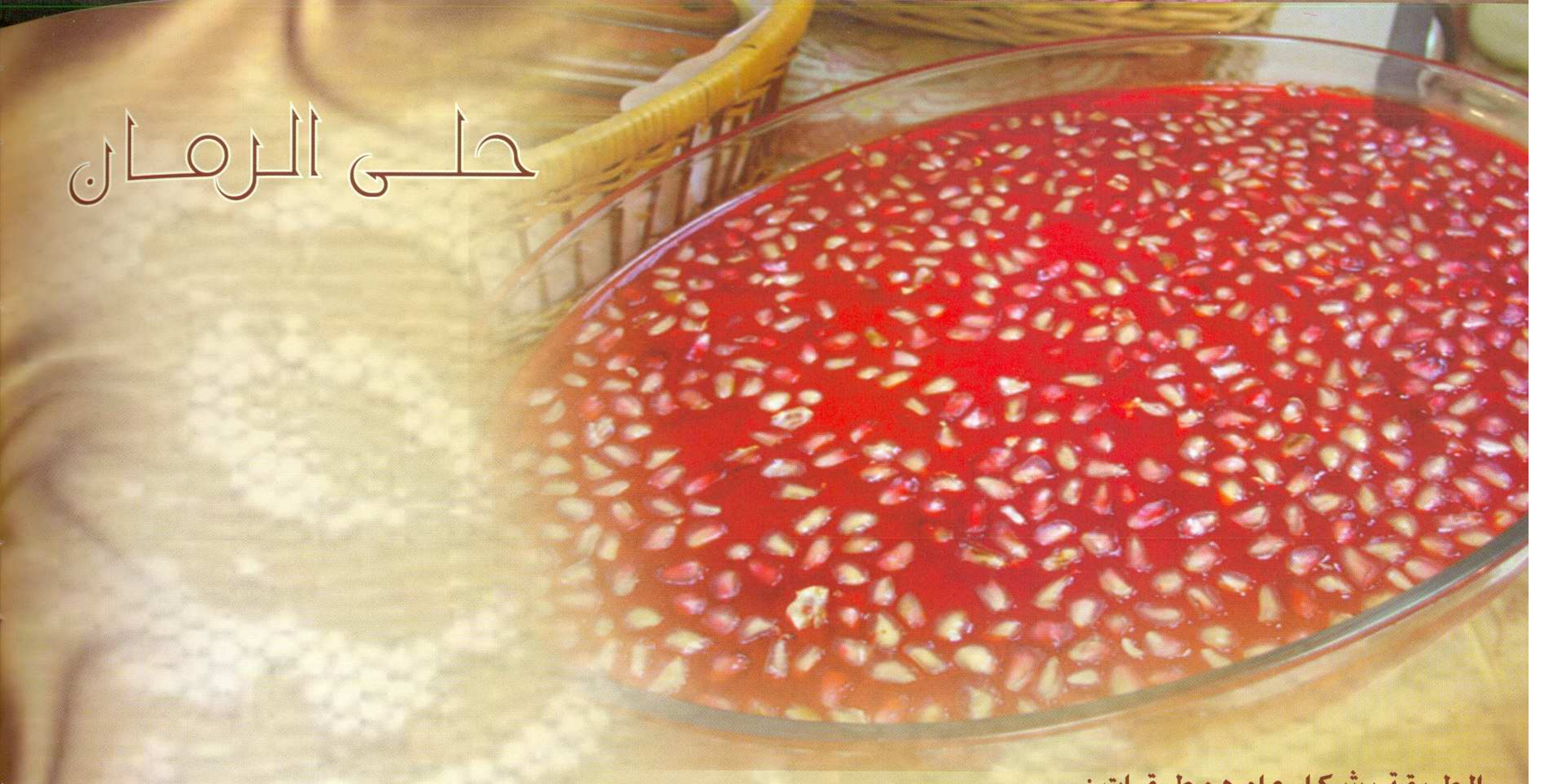
نصف باكيت كيك العلالي .

1 علبة ستراوبيري (فراولة الباي) .

الطريقة :

- نصنع الكيك كما هو موضح على كرتونته ونصبه في صينية متحركة القاعدة بعد أن تقصدر قاعدتها ثم تدخل الفرن حتى تنضج.
- نخلط [أ] بواسطة خلاط الكيك.
- نضع الخلطة على الكيكة (بعد أن تبرد) وتدخل الفريزر حتى تجمد.
- تجمل بالستراوبيري كطبقة فوقها ... وبالعافية.

حلى الرمان



الطريقة بشكل عام هو طبقات :

ط1 : (بيضاء) إما مهلبية أو أي خلطة تفضلين المهم أن تكون بيضاء أو سكرية .

ط2 : (رمان حب) يرش على المهلبية .

ط3 : (جلي أحمر) يحضر كما هو مدون على العلبة و يصب على الرمان بحيث يكون الرمان بداخلة بعد أن يجمد .. وبالعافية ...

طريقة المهلبية :

2 كاس ماء

5 ملاعق حليب بودرة

2 فنجال سكر

تخلط سوياً ثم توضع على النار وذا غلت نضيف لها الآتي:

5 ملاعق نشا تحل في نصف كأس ماء بارد. ويحرك جيداً حتى يغلظ قوامه ثم يرفع عن النار.

❋ من آداب الطعام

عدم النفخ في الطعام :

عن بن عباس رضي الله عنهما قال : "**نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن النفخ في الطعام والشراب**".

أخرجه أحمد . وهو حديث حسن صحيح على شرط الشيخين.

انظر : الإرواء 7 / 36 .

حلى الشطرنج

المقادير:

(1) كيك أمريكانا (الصورة 1) فانيليا.

(1) كيك أمريكانا (الصورة 2) شوكولاتة.

[أ]

(2) علبة قشطة.

(1) كاس حليب بارد.

(1) ظرف كريمة كارامل.

(1) باكيت بسكوت الشاي

(2) طرف دريم ويب.

(3) كيري.

[ب]

علبة بيبسي.

(2) ظرف كريمة كارامل

الطريقة :

1 - تغلف الصينية بجلاد.

2 - يقطع الكيك بالطول أولاً (الصورة 3 - 4) ثم تقطع كل واحدة إلى شرائح بعرض أقل من 1 سم (الصورة 5).

3 - تصف الشرائح المربعة في قاع الصينية على هيئة الشطرنج، ثم ننظر إلى أحد زوايا الصينية ونحفظ لونه (إما بني أو أبيض).

4 - تخلط الخلطة (أ) في الخلاط، وستكون غليظة جداً، ثم تواسى على الكيك في الصينية.

5 - نصف طبقة أخرى من الشرائح على هيئة شطرنج كذلك بحيث أن الزاوية التي كان لونها بنياً (مثلاً) نبدأ الصف من عندها بقطعة بيضاء بحيث يكون مقابل كل قطعة بُنية فوق الخلطة قطعة بيضاء تحت الخلطة.

6 - توضع في الثلاجة مدة ساعتين لتبرد وتتماسك.

7 - نخلط مقادير (ب) على النار حتى تغلي، ثم تترك لتفتر مع تحريكها باستمرار، وإذا بردت نخرج الصينية من الفريزر وتُقلب بحذر في طبق مستطيل، ثم تصب عليها الخلطة (ب) بواسطة الملعقة بحذر، و تعاد ثانية للثلاجة مدة (ساعة).

8 - إن شئت تُنقل لطبق آخر ثم تزين حوافها بكرات المالتيزر (حسب الرغبة).. وبالعافية.















المقادير :

1 بيضة
2 كأس حليب سائل
1 علبة قشطة
1 ظرف كريمة
قليل من الفانيليا
قليل من السكر (حسب الرغبة)

للتجميل والنكهة:

فنجال سكر يقدح في قدر على النار حتى يذوب ويحمر.

الطريقة :

تجمع المقادير في قدر على النار حتى تغلي . ثم تصب في قالب قد وضع في أسفله فنجال السكر المقدوح وتوضع في الثلاجة حتى تبرد وتتماسك ثم تقلب..... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

الأكل مما يليه وعدم الأكل من جوانب الطعام :

وعن عَبْدُ اللهِ بْنُ بُسْرٍ . أَنَّ رَسُولَ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أُتِيَ بِقَصْعَةٍ . فَقَالَ رَسُولُ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: " كُلُوا مِنْ جَوَانِبِهَا ، وَدَعُوا ذُرْوَتَهَا يُبَارَكْ فِيهَا " [أخرجه ابن ماجة وأبو داود . وهو حديث صحيح] .

حلى الشيبان



المقادير :

الطبقة الأولى :

- 2 كأس حليب بودرة
- (¼ 2) كأس ماء
- 2 بيضة
- 2 فنجال سكر
- 2 ملعقة دقيق
- رشة فانيليا

الطبقة الثانية :

بسكويت شاي جاف .

الطبقة الثالثة :

- 1 ظرف كريمة
- علبة قشطة
- 1 ملعقة نسكافيه
- 2 ملعقة حليب بودرة

الطريقة :

- تخلط الطبقة الأولى في الخلاط ثم توضع على النار حتى تغلظ ثم توضع في صينية بايركس مستطيلة.
- تصف فوقها الطبقة الثانية بسرعة . ثم تخلط الطبقة الثالثة في الخلاط وتوضع فوقها وتبرد الى حين التقديم..... وبالعافية .

* من آداب الطعام :

عدم عيب الطعام ..

فإن لم يعجبه شيء من الطعام فإنه لا يتأفف ولا يتذمر ولا يشير إليه بسوء ، وإنما يتركه فقط كما جاء في حديث أبي هريرة رضي الله عنه قال : ما رأيت رسول الله صلى الله عليه وسلم عاب طعاماً قط . كان إذا اشتهاه أكله ، وإن لم يشتهه سكت " [أخرجه مسلم] . وللبخاري من حديث أبي هريرة رضي الله عنه قال : "ما عاب النبي صلى الله عليه وسلم طعاماً قط ، إن اشتهاه أكله ، وإلا تركه".

حلى القُبَّـــة



المقـاديـر :

- نصف كرتون كيك بيتي كروكر أو العلالي يحضر كما هو مبين عل كرتونته ويخبز.
- 4 مغلفات شوكولاته ميكيتا أو هوبي أو شوكولاته جالكسي دهن.

[أ] :

2 علبة قشطة
2 ظرف كريمة كارامل
3 ملاعق حليب بودرة
3 ملاعق سكر
ربع بيالة ماء

الطريقــة :

1 ـ يغلف القالب المراد العمل فيه بالقصدير ويفضل زبدية السلطة الكبيرة (البادية) بحيث إذا قلبت تكون على شكل قبة (الصور 1، 2).

2 ـ يعد الكيك (ومكن صنعه منزلياً) ثم يقطع مكعبات صغيرة.

3 ـ اخلطي في الخلاط مقادير [أ].

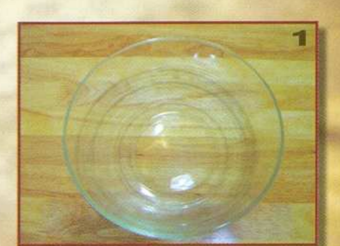
4 ـ تسيح الشوكولاته بواسطة حمام مائي أو في المايكرويف .

5 ـ الآن الخطوة الأخيرة :

ضعي في القالب المغلف بالقصدير قليل من الكيك (الصورة 3) ثم صبي عليه قليل من الكريمة (الصورة 4) ثم يصب قليل من الجالكسي (الصورة 5) ثم قليل من الكيك وهكذا... بمعنى إنك تجعلينه طبقات بحيث تتداخل الكريمة بالكيك وتتخلله الشوكولاته.

6 ـ ضعي القالب في الفريزر لمدة 3 ساعات.

عند التقديم : اقلبي القالب وأزيلي القصدير وصببي عليه خطوط من صوص الشوكولاته (شراب الشوكولاته الهيرشي شيرة) وذلك للتجميل... وبالعافية.


1


2


3


4


5

حلى الغابة السوداء

المقادير و الطريقة :

ط 1 :

[أ] : كيك أمريكانا بالشوكولاته الجاهز (ويمكن صنع بيتي كويكر في البيت بدلاً منه) .

[ب] : (ظرف دريم ويب + بيالة حليب سائل بارد) .

ط 2 :

4 حبات شوكولاته ملكيتا أو هوبي أو جالكسي

¼ أصبع زبدة

علبة قشطة

للتجميل :

2 شوكولاته فليك

الطريقــة :

- يفتت الكيك ويوضع في صينية (دون ضغط عليه) .
- تخلط مقادير [ب] بخلاط الكيك حتى تتكاثف وتغلظ ثم تضاف للكيك ويخلط سوياً ولكن هذه الطبقة لا ترص وإنما يخلط الكيك بالدريم فقط ويواسى دون ضغط (الصورة 1).. ويدخل الثلاجة (والأفضل أن تكون الصينية من النوع المتحرك القاعدة) .
- تذوب الشوكولاته والزبدة في حمام مائي أو المايكرويف ثم ترفع عن النار ويضاف لها القشطة ويخلط جيداً ثم تصب على ط 1 (الصورة 2) ثم تجمل بعد ذلك بالفليك المفكك بواسطة نثره عليها (الصورة 3) وتدخل الثلاجة لتبرد وعند التقديم تفك الصينية ويقدم الطبق.... وبالعافية.


1


2



3

طبقات كريمة كارامل المحشية

المقادير :

(4) باكيت كريمة كارامل.

(¾) كاس كيكة شوكولاته مفتتة.

(1) ميكيتا يبرد ويبشر.

(2) ملعقة شوكولاته نسكويك.

(8) ملاعق حليب بودرة ممتلئة.

(4) كاسات ماء.



الطريقـة :

1 ـ نضع (4) ملاعق حليب بودرة مع (2) كاس ماء على النار حتى تشارف على الغليان. ثم نضع عليها (2) ظرف كريمة كارامل ونحرك حتى تغلى سوياً، ثم نضيف النسكويك ونحرك جيداً.

2 ـ تسكب في قالب الكريمة كارامل المخصص.

3 ـ تترك لتفتر قليلاً، ثم توضع في الثلاجة لتتماسك وتبرد.

4 ـ نقوم بذر الكيك المفتت و شوكولاته الميكيتا المبشورة على وجه الكريمة حتى تتشكل لدينا طبقة (الصورة 1) ثم تدخل الفريزر حتى يبرد القالب مدة (¼) ساعة.

5 ـ نعمل الظرفين الباقيين من الكريمة كارامل كما في خطوة (1) ولكن دون إضافة شوكولاته النسكويك، بل تكون صفراء.

6 ـ نصب مقدار مغرفة واحدة فقط على الكيك المفتت في القالب ويعاد للفريزر مدة يسيرة حتى تتماسك هذه الطبقة قليلاً، ثم نصب باقي الكريمة كارامل (الصورة 2).

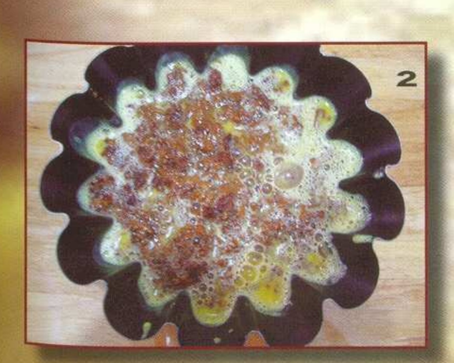
7 ـ يوضع القالب في الثلاجة حتى يبرد تماماً، ويُقلب في صحن مستدير. ويجمل بما تحبين... وبالعافية.

ملحوظات الطبق :

1 ـ الكيك المفتت إما أن تحضريه جاهزاً من التموينات، أو تصنعيه في البيت، ويمكن استعمال بواقي كيك الشوكولاته لديك تفتتيها وتضعيها في كيس في الفريزر لحين الحاجة لهذا الطبق.

2 ـ هذا المقدار لقالب الكريمة المتوسط، وبإمكانك قياس قالبك بملئه ماء وقياس سعته من الكاسات.







حلى أوريو

المقادير :

3 ظرف دريم ويب
2 بيالة حليب بارد
2 علبة قشطة
بسكويت OREO الأسود (6 باكيتات مغلفة ذات 6 قطع . أي قرابة 36 قطعة بسكويت) .

للتزيين :

عين الجمل
كاجو
لوز محمص مجروش
1 جالكسي أو ملكيتا مذابة في حمام مائي أو المايكروويف
3 حبات من البسكويت الأسود .

الطريقة :

- نخلط الدريم والحليب بخلاط الكيك حتى يغلظ قوامه ثم تضاف القشطة ثم تخلط هذه الخلطة بالبسكويت بعد تكسيره ويوضع في صينية متحركة القاعدة (الصورة 1).
- يجمل بالمكسرات بان توزع عين الجمل والكاجو على سطح الحلى ثم يذر عليها اللوز بكمية كبيرةثم نصف 3 حبات بسكويت وفي الآخر نصب عليها الشوكولاته المذابة بشكل عشوائي .
- تدخل الفريزر لمدة (5 ـ 8) ساعات.. وبالعافية ....





حلى قارب الشمَّام

المقادير :

- حبة شمام أصفر (جرو).
- علبة فواكه مشكلة (أو فواكه طازجة حسب رغبتك تقطع صغار مثل تفاح ، خوخ ، عنب كامل ، كرز .. الخ).
- باكيت جلي أحمر (أو أصفر حسب رغبتك).

الطريقة :

- تنظف الشمّامه جيداً بالماء والصابون وتقطع نصفين ثم يفرغ داخلها من البذور ويوضع بداخلها الفواكه المشكّلة (الصورة 1).
- نصنع الجلي كما هو موضح على العلبة ويصب في جوفها على الفواكه مع مراعاة وضع الشمّامة في وعاء مناسب لئلا تهتز وينسكب منها الجلي (الصورة 2).
- توضع في الثلاجة مدة لا تقل عن 5 ساعات حتى يتماسك الجلي تماماً... وبالعافية.

2

1

حلى باسكن روبنز

المقادير :

[أ]

في الخلاط :

علبة حليب مركز محلى
2 قشطة
6 حبات جبن كيري

[ب]

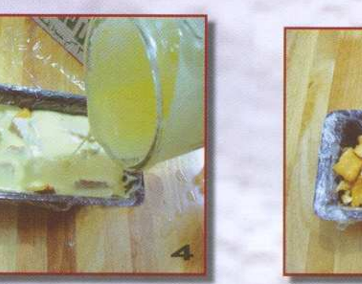
باكيت بسكويت الشاي

للتزيين :

هيرشي شيره(*) + كورن فليكس .

الطريقة :

تبطن الصينية بالجلاد (الصورة 1، 2) ثم يكسر فيها البسكويت (الصورة 3) وتصب فوقه الخلطة بعد خلطها في الخلاط (الصورتان 4، 5) ثم تغطى الصينية من فوق كاملة بالجلاد (الصورة 6) ويوضع يوم كامل بليلته في الفريزر وعند التقديم تقلب ويزال عنها الجلاد وتجمل بالكورن فليكس ويصبب عليها الهيرشي على شكل خيوط.









(*) الهيرشي: المقصود به شراب الشوكولاته السائل.

عيش السرايا

المقادير :

6 حبات توست منزوعة الأطراف
1 كوب شيرة
2 كوب حليب
¼ كوب سكر
ملعقة صغيرة ماء ورد
1 علبة قشطة
3 ملاعق نشا
فستق مجروش

الطريقة :

- نحمص التوست بالشواية ويصف في صينية بايركس ويصب علية القطر بالتساوي.
- يخلط النشا مع ½ كوب حليب حتى يذوب ثم يضاف باقي الحليب والسكر وماء الورد ويوضع على النار ويحرك حتى يثقل قوامه مع التحريك بالسلك ،، ثم يرفع عن النار وتضاف القشطة وتوضع على التوست ويجمل بالفستق ويدخل الثلاجة.... وبالعافية.

* من آداب الطعام :

انتظار الطعام الحار حتى يذهب فوره ودخانه :

وهذا الأدب من آداب الطعام المهجورة ، التي هجرها كثير من الناس اليوم ، فقد بيَّن النبي صلى الله عليه وسلم فضل ترك الطعام حتى يبرد ، فقال: "هو أعظم للبركة" ، فعَنْ أَسْمَاءَ بِنْتِ أَبِي بَكْر رضي الله عنها ، أَنَّهَا كَانَتْ إِذَا أُتِيَتْ بِثَرِيدٍ ، أَمَرَتْ بِهِ فَغُطِّيَ حَتَّى يَذْهَبَ فَوْرَةُ دُخَانِهِ ، وَتَقُولُ : إِنِّي سَمِعْتُ رَسُولَ الله صَلَّى الله عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : " هُوَ أَعْظَمُ لِلْبَرَكَةِ ".

[أخرجه الدارمي ، وأورده الألباني في الصحيحة برقم 392] .

حلى الحليب بالدقيق

المقاديـــر :

[أ]

ثلاثة كاسات حليب سائل	كأس سكر
ثلاث ملاعق دقيق	بيضتين

بسكويت شاي

2 ملعقة شوكولاته بودرة

2 باكيت شوكولاته ميكيتا (أو جالكسي) تُبشر

الطريقــة :

- تخلط مقادير [أ] سوياً في الخلاط ثم توضع على النار وتحرك حتى تصبح عجينة لينة نوعاً ما.
- نحضر صينية بايركس الحجم الوسط نصف فيها طبقة من البسكويت ثم نضع عليها نصف المقدار فقط ثم نرص طبقة أخرى من البسكويت ثم باقي المقدار بعد خلطه بملعقتين من الشكولاته ثم يرش بشكولاته مبشورة أو فستق ويدخل إلى الثلاجة..... وبالعافية.

حلى الشطرنج الأصفر

المقادير :

كرتون كيك جاهز (كالعلالي مثلاً)

2 ملعقة شوكولاته بودرة

1 باكيت جلي أصفر

الطريقــة :

- نعد الكيك كما هو مبين على العلبة ثم يوضع نصف المقدار في صينية والنصف الآخر يضاف له الشوكولاته ويخلط جيداً ثم يوضع في صينية أخرى وتدخلان الفرن.
- إذا نضج الكيك يقطّع بعناية إلى مكعبات متساوية في الحجم ثم تصف في صينية بايركس على هيئة شطرنج.
- يُعد الجلي كما هو مبين على العلبة ويصب على الكيك حتى يتشربه.

ملحوظات الطبق : ــــــــــــــــــــ

بإمكانك بعد أن يجمد الجلي صنع علبة أخرى من الجلي الأصفر وصبه على ما سبق ليكوّن طبقة علوية فوق الحلى..... وبالعافية.

كريمة كرامل منزلية "بالفرن"

المقاديـــر :

6 بيضات

2 كأس حليب

1 كأس سكر

1 ملعقة فانيليا

الطريقــة :

- يخفق البيض ويوضع علية السكر , ثم الحليب والفانيليا ويخلط الجميع، وتوضع في القالب (الموضوع فيه سكر قد تم قدحه وتحميره) ثم يوضع القالب في حمام مائي داخل الفرن بمعنى انك ستحتاجين لصينية أخرى تضعين فيها ماء أولا ثم تضعين فيها القالب ويدخل الفرن على درجة حرارة 200 درجة حتى يجمد.
- (انتبهي فهو يستغرق وقت طويل ـ قرابة الساعة و ½ ـ ليتماسك وينضج)، وبعدها تبرّد وتقلب... وبالعافية.

ملحوظات الطبق : ــــــــــــــــــــ

لاختصار الوقت والجهد بإمكانك استخدام قدر الضغط في صنع هذا الطبق وذلك بإضافة 5 كاسات من الماء في قاع القدر (كحمام مائي) ثم ادخلي القالب داخل القدر واغلقيه ثم إذا بدأ في الصفير احسبي مدة [5] دقائق وبعدها ارفعي القدر عن النار. ثم افتحيه بعد تسريب البخار بالكامل واخرجي القالب وبرديه ثم اقلبيه في طبق التقديم..... وبالعافية.

(1) أم علي (بالجلاش)

المقادير :

نصف علبة جلاش

نصف إصبع زبدة مذاب

كاس مكسرات مدقوقة (حسب رغبتك... فستق.. لوز.. صنوبر.. كاجو)

2 كاس حليب

سكر (حسب الرغبة)

2 علبة قشطة طازجة (كالمراعي مثلاً)

الطريقة :

- يقطع الجلاش قطع صغيرة، ونضع عليها الزبدة وتحرك برفق ثم تدخل الفرن.
- تخرج ثانية ويحرك جيداً ويذر عليها مكسرات مدقوقة ثم يعاد الى الفرن مرة أخرى.
- يخلط [الحليب + السكر] ثم تخرج الصينية من الفرن ويصب عليها الحليب مباشرة وهو حار جداً ثم يعاد مرّة ثالثة للفرن قليلاً.

إذا أخرجت من الفرن توضع عليها (يواسى عليها) القشطة وتقدم ساخنة... وبالعافية.

(2) أم علي (بالبف باستري)

المقادير :

1 باكيت عجينة البف باستري

5 أكواب ماء لكل كوب 4 ملاعق حليب بودرة

¾ كأس سكر

1 علبة قشطة طازجة

أصبع زبدة

مكسرات (لوز . كاجو . فستق . صنوبر . زبيب) حسب الرغبة .

الطريقة :

- نضع البف باستري في صينية في الفرن حتى تتحمر تقريباً ½ ساعة ثم إذا استوت نقوم بتكسيرها ثم نحضر صينية بايركس ونضع ½ المقدار فيها ثم نضع طبقة مكسرات ثم النصف الآخر منها.
- نخلط الحليب والسكر والقشطة والزبدة وتوضع على النار حتى تغلي ثم تصب على العجينة وتدخل الفرن 5 دقائق وتقدم ساخنة... وبالعافية.



المقادير :

5 باكيتات بسكويت ريكو

باكيت بسكويت شاي

خلطة الشوكولاتة :

1 قشطة + فنجال سكر + 1½ ملعقة كاكاو... تخلط سوياً .

الخلطة الصفراء :

2 قشطة + 2 باكيت كريمة كارامل... تخلط سوياً .

الطريقة :

1 ـ يبشر الريكو ويوضع ½ المقدار في الصينية .

2 ـ يغمس بسكويت الشاي في خلطة الشوكولاته . ويصف كطبقة فوق الريكو المبشور .

3 ـ نضع ½ الخلطة الصفراء على الطبقة السابقة .

4 ـ نصف طبقة أخرى من البسكويت المغمس في خلطة الشوكولاته عليها .

5 ـ نصب باقي الخلطة الصفراء ما سبق .

6 ـ يرش المتبقي من الريكو المبشور على الوجه ويدخل الثلاجة ليبرد .

.... وبالعافية .

حلى الكسترد والجيلي

المقاديــر :

3 ملاعق كسترد

3 حبات جبن كيري

فانيليا

4 أكواب ماء .

1½ ملعقة حليب بودرة

سكر حسب الرغبة

علبة قشطة

باكيت جلي اللون والنكهة التي تفضلين

الطريقــة :

- نخلط المقادير ما عدا الجلي ويوضع الخليط على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامة ثم يصب في صينية ويترك في الثلاجة حتى يبرد .
- نعمل الجلي حسب التعليمات الموضحة علية وممكن نضع بعض الفواكه المشكلة على وجه الكسترد قبل صب الجلي ثم يصب الجلي فوق الكسترد ويبرد حتى يتماسك ويقدم... وبالعافية ....

حلى المارس

المقاديــر :

كيك أمريكانا يقطع شرائح

[أ] :

4 حبات جبن كيري

1 علبة قشطة

3 ملاعق حليب بودرة

3 ملاعق سكر

[ب] :

¼ إصبع زبدة

2 مارس أو ميرو

علبة قشطة

الطريقــة :

- نرص الشرائح في صينية ثم نضع في الخلاط مقادير [أ] وتصب فوق الكيكة وتوضع في الفريزر حتى تجمد .
- يسيح الزبدة على النار ويوضع علية المارس أو الميرو ويحرك بسرعة ثم ترفع عن النار و نضع عليها القشطة ثم تصب على ما سبق . وتدخل مرة أخرى للثلاجة .. ثم تجمل حسب الرغبة. وبالعافية .....

حلى التويكس

المقاديــر :

ط 1 :

1 باكيت بسكويت الشاي يغمس في (حليب + نسكافة) ويوضع طبقتين في الصينية .

ط 2 :

تخلط الخلطة الآتية :

2 علبة قشطة

4 مغلفات حلى (توفي لك) الأصفر المشابه للتويكس

2 ظرف كريمة

تخلط في الخلاط وتصب عليه (وإذا كانت غليظة لا تنخلط يضاف إليها قليل جداً من باقي الحليب. أما إن كانت خفيفة يضاف إليه 2 حبة بسكويت).

ثم يجمل بعد أن يبرد بما تشائين مثل الهيرشي شيره . أو الفستق أو جوز الهند.... وبالعافية.

حلى أم عبد الرحمن

المقاديــــر :

1 باكيت بسكويت يكسر في صينية بايركس صغيرة (صغار جداً) .

[أ] :

(ثلاثة أرباع حليب مركز محلى , 2 ملعقة زبدة الفول السوداني) .

[ب] :

2 كأس سكر
3 ملاعق شوكولاته بودره
كأس ماء
قطرات من الليمون.

توضع على النار حتى تغلظ قرابة ثلث ساعة ثم يمكن أن نضيف لها ملعقتي قشطة وتخلط سويا .

الطريقــة :

1 ـ تخلط مقادير (أ) سويا ثم تصب فوق البسكويت، وتخلط معه، ثم توضع الصينية في الفريزر حتى تجمد الطبقة الأولى.

2 ـ يصب المقدار (ب) كطبقه فوق ما سبق وتعاد ثانيه للفريزر.

وعند التقديم تجمل بالفستق المجروش..... وبالعافية .

قبة السويسرول

المقاديــــر :

(أ) :

(1) باكيت السويسرول الصغير (أبيض)
(1) باكيت السويسرول الصغير (بني). — يقطع حلقات

(ب) :

{(1) باكيت دريم ويب + (¾) بيالة حليب سائل بارد.}

(ج) :

[(¾) كاس ماء + (2) ملعقة حليب] وإذا غلت نضع عليها:
[(2) ظرف كريمة كارامل]ثم إذا غلت ترفع عن النار ونضع [(1) علبة قشطة.]

*** ويمكنك استبدال (ج) بـ :**

(2) باكيت جلي يصنع كما هو موضح على العلبة.

الطريقــة :

1 ـ نحضر زبدية (و الأفضل غضارة) ثم تبطن بقصدير.

2 ـ يصف فيها السويسرول بحيث حلقة بني و حلقة أبيض مع مراعاة تسديد الفجوات بقطع من الكيك.

3 ـ يصنع الدريم ويب بخلطة مع الحليب بواسطة خلاط الكيك، ثم يدهن به السويسرول وتدخل الفريزر مدة 10 دقائق لتثبت .

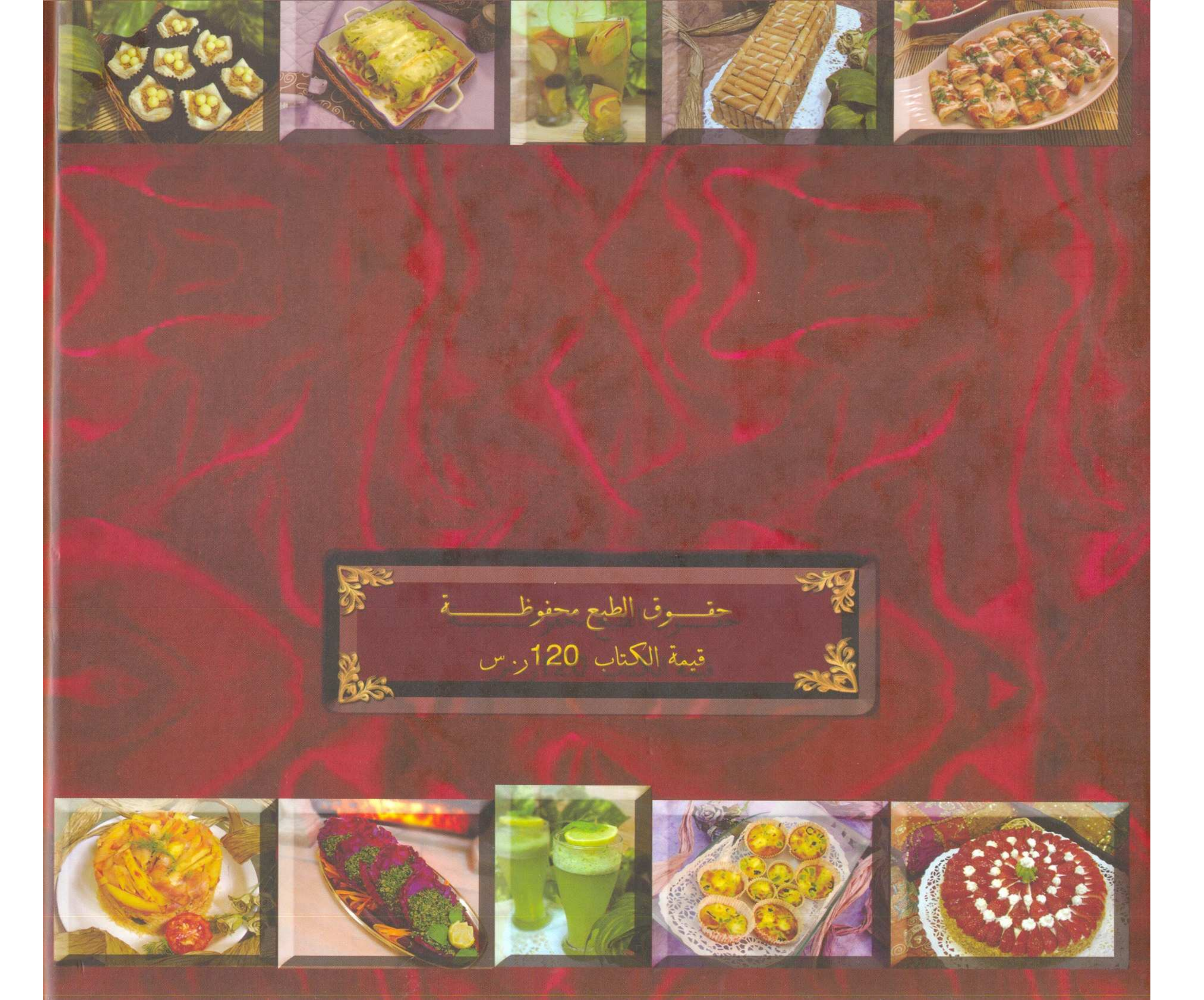
4 ـ نضع الخلطة (ج) كما هو مبيَّن [ولك الخيار إما استعمال الخلطة الأولى أو الجلي] ثم تسكب فوق الدريم ويب [ويمكن زيادة كمية الخلطة إذا كانت زبديتك كبيرة].

5 ـ تدخل الفريزر حتى تجمد.

ملحوظات الطبق :

يمكن استبدال الزبدية الكبيرة بـ [زبديات صغيرة (بوادي الفول)] بحيث يكون لكل ضيف من الضيوف قبة خاصة به.. وتعمل بنفس الطريقة الموضحة.. وتقريباً المقادير أعلاه ستعطيك (5 ـ 6) حبات حلى.. وبالعافية.

الفهرس الثابت (1)



حقـوق الطبع محفوظـة
قيمة الكتاب 120ر.س